



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ПЕЧЬЮ, ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО
ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

MS2041N
MS2041NS



MFL65222623

www.lg.com

РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

УКРАЇНСЬКА

Предостережения

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

Благодаря встроенным в механизм дверцы пеки блокировочным контактам, вы не можете включать пекь с открытой дверцей. Эти блокировочные контакты обеспечивают автоматическое отключение любого режима приготовления пищи при открывании дверцы, потому что, если не сделать это в случае микроволновой пеки, вы можете подвергнуться вредному воздействию микроволновой энергии.

Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами.

Не вставляйте никаких предметов между дверцей пеки и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях.

Не пользуйтесь неисправной пекью. Особенно важно, чтобы дверца пеки надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

Пекь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

⚠ Предупреждение

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению пеки.

При нагревании в вашей микроволновой пеки жидкостей, например, супов, соусов и напитков, может произойти перегрев жидкости выше точки кипения без образования видимых пузырьков пара. Это может привести к неожиданному вскипанию перегретой жидкости. Чтобы избежать такой возможности, необходимо предпринять следующие меры:

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в пеку и затем вновь перемешайте ее после истечения половины времени подогрева.
4. По окончании подогрева дайте сосуду постоять в пеки некоторое время, затем осторожно вновь перемешайте жидкость или потрясите сосуд и проверьте температуру жидкости перед ее употреблением, чтобы избежать ожогов (в особенности это относится к бутылочкам и баночкам с детским питанием).

⚠ Предупреждение

Всегда давайте пище постоять после ее приготовления с использованием микроволновой энергии и проверяйте температуру пищи перед ее употреблением. В особенности это относится к содержимому бутылочек и банок с детским питанием.



Содержание

Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио- и телевизионном вещании и обычному дневному свету.

Обычно электромагнитные волны распространяются наружу через атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако, в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, проводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии. Микроволны проникают в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся поворотный столик или поддон. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага- материалы, из которых изготавливается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

Микроволны не нагревают посуду, тем не менее, посуда нагревается от тепла, генерируемого в пище.

ОЧЕНЬ БЕЗОПАСНОЕ УСТРОЙСТВО

Ваша микроволновая печь является одним из самых безопасных видов техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестаёт вырабатывать микроволны. При проникновении в продукты микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом в продуктах не остаётся никакой «костаточной» энергии, которая могла бы оказать вредное воздействие на ваше здоровье.



Когда печь не используется, ее рекомендуется отключить от электрической розетки.

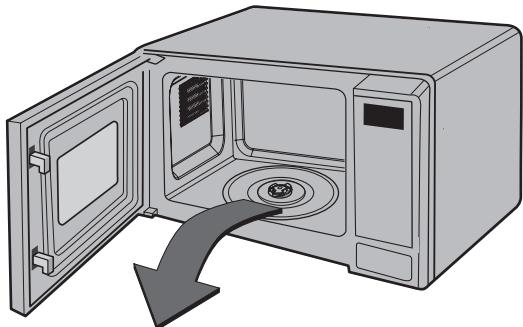
Предостережения	2
Содержание	3
Распаковка и установка печи	4 ~ 5
Установка часов	6
Блокировка от детей	7
Приготовление с использованием	
микроволновой энергии	8
Уровни микроволновой мощности	9
Приготовление в два этапа	10
Быстрый старт	11
Авто повар	12 ~ 13
Автоматическое размораживание продуктов	14 ~ 15
Быстрое размораживание	16
Увеличение и уменьшение времени	
приготовления	17
Важные инструкции по безопасности	18 ~ 19
Посуда для микроволновой печи	20
Характеристики продуктов и приготовление с	
использованием микроволновой энергии	21 ~ 22
Ответы на наиболее часто возникающие	
вопросы	23
Информация о монтаже сетевой вилки/	
Технические характеристики	24

Распаковка и установка печи

Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности и упаковочные материалы. Убедитесь в том, что ваша печь не была повреждена при доставке.

1

Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС

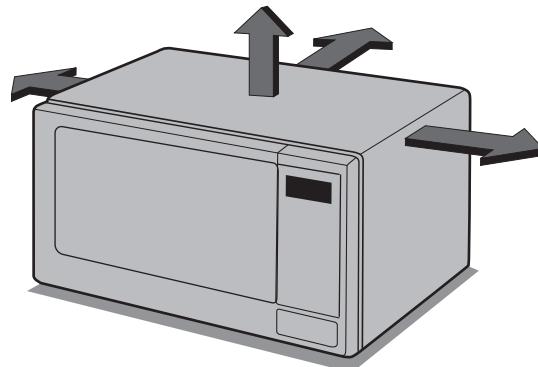


РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА

2

Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.

Сверху или на боковых стенках печи расположены вентиляционные отверстия. Блокирование этих отверстий может привести к повреждению печи.



ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

3

Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока.

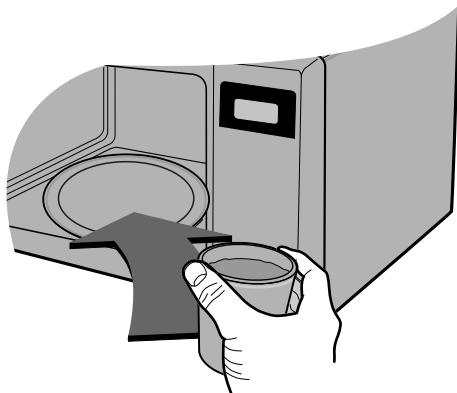
Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

4

Откройте вашу печь, потянув за **РУЧКУ ДВЕРЦЫ**. Установите в печь **ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО** и положите на кольцо **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС**.

5

Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 20.

**6**

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и затем нажмите кнопку **Старт** один раз, чтобы задать время работы печи, равное 30 секундам.

30

секунд

7

На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет времени для 30 секундного интервала. Когда он достигает нулевой отметки раздается звуковой сигнал. Откройте дверцу печи и проверьте температуру воды. Если ваша печь работает нормально, вода должна быть теплой. **Будьте осторожны, когда вынимаете сосуд, так как он может быть горячим.**



ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

8

Содержимое детских бутылочек и баночек детского питания, перед тем, как давать детям, нужно перемешать или взболтать и проверить температуру, чтобы избежать ожогов.

Установка часов



Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы.

Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов.

Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.

Вы можете установить часы так, чтобы они работали в 12-часовой или 24-часовой системе. В нижеследующем примере мы покажем вам, как установить время 14:35 при работе часов в 24-часовой системе. Убедитесь в том, что вы удалили из печи все упаковочные материалы.

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Дважды нажмите **Часы**.

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Часы** еще раз.

Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).

Нажмите кнопку **10 мин** пятнадцать раз.

Нажмите кнопку **1 мин** три раза.

Нажмите кнопку **10 сек** пять раз.

Если кнопка (10 мин / 1 мин / 10 сек) удерживается в нажатом положении, цифры будут меняться быстро.

Нажмите кнопку **Часы** для подтверждения введенного времени.

Часы начнут идти.

Блокировка от детей



В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки. Однако, ребенок все равно сможет открыть дверцу печи.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите и удерживайте **Стоп**, пока на экране не появится “**L**” и не прозвучит сигнал.

Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время

Дисплей будет продолжать показывать букву “**L**”, напоминая вам, что установлена **БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ**.

Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/Сброс**, пока дисплей не перестанет показывать букву “**L**”. Когда он освободится, вы услышите звуковой сигнал.

Приготовление с использованием микроволновой энергии

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 640W от максимального в течение 5 минут и 30 секунд



В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень мощности, но последовательными нажатиями кнопки **Микро** можно выбирать другие уровни мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки Микро	%	Мощность
ВЫСОКИЙ	1 раз	100%	800W
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	2 раза	80%	640W
СРЕДНИЙ	3 раза	60%	480W
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	4 раза	40%	320W
НИЗКИЙ	5 раза	20%	160W

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Для выбора уровня мощности 640 дважды нажмите кнопку **Микро**.

На дисплее появляется сообщение “640”.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

Нажмите кнопку **Старт**.

В вашей печи можно выбирать 5 уровней микроволновой мощности, что обеспечивает максимальную гибкость в управлении приготовлением пищи. В нижеследующей таблице приведены примеры продуктов и рекомендуемые уровни мощности для их приготовления с использованием этой микроволновой печи.

УРОВНИ МИКРОВОЛНОВОЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Выходная мощность		Использование
ВЫСОКИЙ	100%	800W	<ul style="list-style-type: none"> Кипячение воды Поддумянивание блюд из мясного фарша Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей Приготовление кусков нежесткого ("нежного") мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	640W	<ul style="list-style-type: none"> Подогрев всех блюд Жарение мяса крупным куском и птицы целиком Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные) Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца
СРЕДНИЙ	60%	480W	<ul style="list-style-type: none"> Выпекание пирогов и лепешек Приготовление яиц Приготовление сладкого крема Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	320W	<ul style="list-style-type: none"> Разморозка всех продуктов Расплавление сливочного масла и шоколада Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	20%	160W	<ul style="list-style-type: none"> Размягчение сливочного масла и сыра Размягчение мороженого Подъем дрожжевого теста



Приготовление в два этапа

В следующем примере мы покажем вам, как готовить какую-либо пищу в два этапа. На первом этапе ваша пища будет готовиться 11 минут на ВЫСОКОМ уровне мощности, а на втором этапе - 35 минут на уровне мощности 320



Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцы печи, чтобы проверить пищу.

Закройте дверцу печи, нажмите кнопку **Старт** и текущий этап приготовления продолжится.

В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из памяти печи, дважды нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Задайте уровень мощности и время приготовления
для 1 этапа.

Одн раз нажмите кнопку **Микро** для выбора ВЫСОКОГО уровня мощности.

Нажмите кнопку **10 мин** один раз.

Нажмите кнопку **1 мин** один раз.

Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа.**

Нажмите кнопку **Микро** четыре раза для выбора уровня мощности 320.

Нажмите кнопку **10 мин** три раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз

Нажмите кнопку **Старт.**



В следующем примере мы покажем вам, как задать приготовление в течение 2 минут на высоком уровне микроволновой мощности.

Быстрый старт



Режим **Быстрый Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Старт**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

1

Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности, нажмите кнопку **Старт/Быстрый Старт** четыре раза. Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.

В режиме **Быстрый Старт** последовательными нажатиями кнопки **Старт** вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.

АВТО повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,6 кг "Картофель в мундире".



Авто повар позволяет вам приготовить большинство любимых продуктов, просто выбрав тип продукта и задав его вес кнопками **Больше/Меньше**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Авто повар** один раз.
На дисплее появится сообщение "Ас-1".
В данном примере один раз нажмите кнопку **Картофель в Мундире**.

Задайте желаемый вес картофеля.
Нажмите на сектор **Больше** кнопки ввода веса шесть раз.

Если сектор **Больше** или **Меньше** удерживается в нажатом положении, вес будет увеличиваться быстро.

Нажмите кнопку **Старт**.



КАТЕГОРИЯ	ПРЕДЕЛЫ ВЕСА	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ТЕМП. ПРОДУКТОВ	ИНСТРУКЦИИ
1. Картофель в Мундире	0.1 ~ 1.0кг	Стеклянный поднос	20 °с	Вымойте и просушите картофель. Проткните картофелины вилкой в нескольких местах. После окончания приготовления дайте постоять 5 минут, накрыв картофелины металлической фольгой.
2. Свежие Овощи	0.2 ~ 0.8кг	Стеклянный поднос	20 °с	Положите овощи в чашку или кастрюлю, безопасную для использования в микроволновой печи. Добавьте по 30 мл воды на каждые 150 граммов овощей. Накройте пластиковой пленкой. После окончания приготовления дайте постоять накрытыми 2~3 минуты.
3. Заморож. Овощи	0.2 ~ 0.8кг	Стеклянный поднос	-18 °с	Положите овощи в чашку или кастрюлю, безопасную для использования в микроволновой печи. Накройте пластиковой пленкой. После окончания приготовления дайте постоять накрытыми 2~3 минуты.

Автоматическое размораживание продуктов

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаившими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1,4 кг замороженной птицы.



В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов: **Мясо**, **Птица**, **Рыба** и **Хлеб**; каждая категория продуктов размораживается с использованием отличающегося уровня микроволновой мощности. Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки **Авторазморозка**.

Категория Нажмите кнопку
Авторазморозка

Мясо **1** раз

Птица **2** раза

Рыба **3** раза

Хлеб **4** раза

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

Для выбора программы размораживания Птицы нажмите кнопку **Авторазмораживание** два раза. В окне дисплея появится сообщение "**dEF2**".

Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Нажмите кнопку **Больше** четырнадцать раз.

Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаившие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания.

Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.

ИНСТРУКЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ.

- Пищевой продукт, требующий размораживания, должен быть помещен в подходящую для микроволновой печи посуду, которую, не закрывая, следует поместить в печь на стеклянный поворотный стол.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предотвращая продукт от пересыхания. Проверьте, чтобы фольга не касалась стенок печи и кусочки фольги не соприкасались друг с другом.
- Такие продукты, как мясной фарш, отбивные котлеты, колбаски (сосиски) и бекон, по возможности следует отделять друг от друга. Когда прозвучит ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, откройте дверцу и переверните продукты. Если есть уже размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и продолжите размораживание. После размораживания, дайте продукту постоять до полного оттаивания.
- Например, куски мяса и целые тушки цыплят должны ПОСТОЯТЬ не менее 1 часа перед началом приготовления.

Категория	Вес	Посуда	Продукт
Мясо	0.1 ~ 4.0 кг	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Мясо: Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк, бифштекс, гамбургеры, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см). Переверните продукт после звукового сигнала. После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут.
Птица			Птица: Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2,5 кг)
Рыба			Рыба: Филе, большие куски, целиком Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки
Хлеб	0.1 ~ 0.5 кг	Бумажное полотенце или плоская тарелка	Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.

Быстрое размораживание

Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0,5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.

Чтобы середина тоже разморозилась, понадобится дать продукту немного постоять. В примере ниже мы покажем вам, как разморозить 0,5 кг. куриного филе.



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания. **Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.**

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать.

Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

Нажмите один раз кнопку **Быстрое размораживание**.

Печь сделает остальное.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

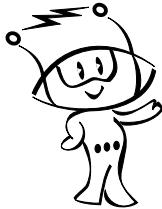
* Полностью удалите упаковку мяса.

* Положите фарш в посуду для микроволновой печи. Когда прозвучит звуковой сигнал, откройте дверцу, выньте фарш из печи, переверните его и положите обратно в печь. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить разморозку. В конце программы выньте фарш из микроволновой печи, накройте фольгой и оставьте постоять 5-15 минут до полного оттаивания.

Блюдо	Вес	Посуда	Инструкции
Фарш	0.5кг	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Фарш После звукового сигнала переверните продукт. После разморозки дайте постоять 5-15 минут.

Пример ниже продемонстрирует, как изменить заданную программу, увеличив или уменьшив время приготовления.

Увеличение и уменьшение времени приготовления



При ручном управлении вы можете продлить время приготовления в любой момент при помощи кнопок Больше/Меньше.
Останавливать приготовление для этого не требуется.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

Установите ручной режим.

Нажмите кнопку **Старт.**

Нажмите кнопку **Больше.**

При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться на **10** секунд.

Нажмите кнопку **Меньше.**

При каждом нажатии кнопки время приготовления будет уменьшаться на **10** секунд.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 1 Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.
- 2 Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.
- 3 Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.
- 4 Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
- 5 Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
- 6 Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
- 7 Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.
- 8 Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.
- 9 Не мойте вращающийся поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к **ВОЗГОРАНИЮ** пищи и последующему **ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ**.

- 10 Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.
- 11 Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.
- 12 Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
- 13 Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создастся давление и оно взорвется.
- 14 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
- 15 Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.
- 16 Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печь нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.
- 17 Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.
- 18 Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.
- 19 Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.
- 20 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.

Срок службы данного товара-7 лет со дня передачи товара потребителю.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.
- 22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.
- 23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и подержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.
- 24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- 25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 26 Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.
- 27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.
- 28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.
- 29 Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.
- 30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).
- 31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.
- 32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.
- 33 Микроволновая печь не может быть помещена в нишу на постоянную работу без предварительной проверки ее работы в этой нише.
- 34 Микроволновая печь предназначена для использования как отдельно стоящая.
- 35 Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во время работы прибора дверца или внешняя поверхность могут нагреваться. При использовании прибора его поверхность может нагреваться.

Предупреждение: Если дверца или ее герметизирующие уплотнители повреждены, эксплуатация печи не допустима и может быть возобновлена только после ремонта печи квалифицированным специалистом.

Предупреждение: Обслуживание или ремонт, требующие снятия крышки, защищающей от электромагнитного излучения, выполняемые неквалифицированным специалистом, опасны.

Предупреждение: разогревать в закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Предупреждение: Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в том случае, если ребенок умеет использовать печь безопасным образом и осознает опасность неправильной эксплуатации.

Посуда для микроволновой печи

Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой

Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии.

Большая часть термостойкой неметаллической кухонной посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, некоторая посуда может содержать материалы, делающие ее непригодной для микроволновой печи. Если у вас имеются сомнения в пригодности какой-либо конкретной посуды, имеется простой способ определить, пригодна ли эта посуда для микроволновой печи.

Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим микроволна на **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда остается холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В вашей кухне вероятно уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

Столовые тарелки

Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите в документации изготовителя посуды или проведите проверку на пригодность для микроволновой печи.

Стеклянная посуда

Термостойкая стеклянная посуда безопасна для микроволновой печи. Это также относится ко всем маркам кухонной посуды из закаленного стекла. Однако, не пользуйтесь хрупкой стеклянной посудой, такой как бокалы или стаканы для вина, так как они могут лопнуть при нагреве пищи.

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

Они могут использоваться для быстрого подогрева пищи. Однако, они не должны использоваться для приготовления пищи в течение длительного времени, так как горячая пища в конце концов приведет к их деформации или плавлению.

Бумага

Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что время приготовления короткое и в пище содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также очень удобны для обертывания продуктов и обкладывания противней для выпекания, в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон. Обычно старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти на пищу. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые могут привести к появлению электрической дуги или возгоранию.

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако, обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они расплющиваются и порвутся.

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

В продаже имеется кухонная посуда для микроволновой печи различных форм и размеров. По большей части вы вероятно можете использовать уже имеющуюся у вас на кухне посуду, а не покупать новую.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Некоторые предметы посуды с высоким содержанием свинца или железа не пригодны для использования в микроволновой печи.

Чтобы быть уверенными в том, что посуда может использоваться в микроволновой печи, вы должны испытать ее.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

Рецепты в поваренной книге были тщательно разработаны, но ваш успех в приготовлении блюд с их использованием зависит от того, насколько внимательно вы наблюдаете за процессом приготовления. Всегда наблюдайте за пищей при ее приготовлении. В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически загорается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно приподнять, перемешать пищу и т. п., должны считаться минимумом требующихся действий. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, просто примите меры, которые по вашему мнению поправят положение.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, использующихся в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь, если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заливного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пересушенны или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

Легкие, пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные блюда, такие как ростбиф или тушеное мясо. При приготовлении пористых блюд вы должны позаботиться о том, чтобы их наружные края не стали слишком сухими и хрупкими.

Высота пищи

Верхняя часть высоких продуктов, в частности, ростбифа, будет готовиться быстрее, чем нижняя. Вследствие этого, блюдо, имеющее большую высоту, рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда несколько раз.

Содержание влаги в продуктах

Так как тепло, генерируемое микроволнами, имеет тенденцию испарять влагу, то относительно сухие продукты, такие как мясо для жарения и некоторые виды овощей, необходимо либо обрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удерживать пар.

Содержание костей и жира в продуктах

Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Вследствие этого, при приготовлении костлявых или жирных кусков мяса надо позаботиться о том, чтобы мясо не приготовилось неравномерно и не пережарилось.

Количество продуктов

Количество микроволн в вашей микроволновой печи остается неизменным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Следовательно, чем больше продуктов вы поместите в микроволновую печь, тем дольше они будут готовиться. Когда вы готовите какое-либо блюдо, вес которого наполовину меньше веса, указанного в рецепте, не забудьте уменьшить указанное в рецепте время приготовления по крайней мере на одну треть.

Форма продуктов

Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см; внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, остальная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что наихудшей возможной формой блюда при приготовлении в микроволновой печи является толстый квадрат. Углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. В микроволновой печи наиболее успешно готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

Накрывание

Крышка улавливает тепло и пар, за счет чего пища готовится быстрее. Для накрывания используйте крышку или облегающую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало давлением пара.

Подрумянивание

Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка подрумяняются за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для подрумянивания, такой как вустерширский соус, соевый соус или соус для барбекю, что позволяет добиться аппетитного цвета. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для подрумянивания, первоначальный аромат блюда остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрзгивание и помогает пище удержать часть тепла. Но, так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегающая пленка, это позволяет пище слегка подсухнуть.

Размещение и обеспечение промежутков

Штучные продукты, такие как печенный картофель, кексы в формочках, закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в микроволновой печи на одинаковых расстояниях друг от друга, предпочтительно в кружок. Никогда не кладите продукты стопкой друг на друга.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

Перемешивание является одним из наиболее важных приемов при приготовлении пищи в микроволновой печи. При обычном приготовлении блюда перемешиваются с целью смешивания ингредиентов. Однако, при приготовлении с помощью микроволн, блюда перемешиваются с целью распространения и перераспределения тепла. Всегда перемешивайте пищу от краев в направлении центра, так как края нагреваются в первую очередь.

Переворачивание

Большие высокие блюда, такие как мясо большим куском и цыпленок целиком, необходимо переворачивать, чтобы верхняя и нижняя часть готовились равномерно. Также рекомендуется переворачивать куски цыпленка и отбивные котлеты.

Размещение более толстых порций снаружи

Так как микроволны "притягиваются" к наружным частям пищи, разумно размещать более толстые порции мяса, птицы или рыбы ближе к краям блюда, в котором они готовятся. В этом случае более толстые порции получат больше микроволновой энергии и пища будет готовиться более равномерно.

Экранирование

Для предотвращения пережаривания углов и краев блюд, имеющих квадратную или прямоугольную форму, их иногда закрывают кусочками алюминиевой фольги, которые блокируют микроволны. Никогда не используйте слишком большое количество фольги и обеспечьте, чтобы фольга надежно держалась на блюде, в противном случае может возникнуть электрическая дуга.

Приподнимание

Толстые и плотные блюда могут быть приподняты для того, чтобы микроволны могли поглощаться нижней частью и центром блюда.

Протыкание

Продукты, заключенные в скорлупу, шкурку или мембранны, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.

Проверка готовности

В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°C до 8°C.

Время отстоя

Пище часто дают постоять от 3 до 10 минут после того, как она вынута из микроволновой печи. Обычно, пищу на время отстоя накрывают для сохранения тепла, за исключением случаев, когда она должна подсохнуть снаружи (например, некоторые пироги и бисквиты). Отстой позволяет довести пищу до готовности, а также позволяет смешаться и окрепнуть букету ее ароматов.

Чистка вашей печи

1 Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте

Капли пищи или пролитые жидкости прилипают к стенкам печи и попадают между уплотнителями и поверхностью дверцы. Лучше всего сразу же удалить их с помощью влажной тряпки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрывания дверцы. Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпкой, затем смойте тряпкой мыло и проприте насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными чистящими средствами. Стеклянный поднос можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

2 Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте

Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо проприте корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просочиться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку Стоп/Сброс.

3 Если пар сконденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях высокой влажности и ни коим образом не свидетельствует о неисправности печи.

4 Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТИЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДШУССЕЧКИ. Металлические поверхности будет легче поддерживать в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

В. Почему не горит освещение в камере печи?

- О. Для этого может иметься несколько причин:
Перегорела лампочка в печи.
Дверца печи не закрыта.

В. Пропускает ли микроволновую энергию смотровое окно в дверце печи?

- О. Нет. Отверстия в закрывающем окно экране сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить микроволновой энергии.

В. Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?

- О. Звуковой сигнал показывает, что ваш управляющий сигнал введен в память печи.

В. Будет ли микроволновая печь повреждена, если ее включить тогда, когда она пуста?

- О. Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста или не установив в нее стеклянный поднос.

В. Почему яйца иногда “взрываются”?

- О. Когда вы запекаете, жарите яйца или готовите яйца-пашот, желток может “взорваться” из-за накопления пара внутри желточной мембранны. Чтобы избежать этого, просто проткните желток перед приготовлением яйца. Никогда не готовьте яйца в скорлупе.

В. Почему рекомендуется дать пище постоять после того, как закончилось время ее приготовления в печи?

- О. После того, как приготовление пищи с использованием микроволн закончилось, она продолжает готовиться во время “отстоя”. Это время отстоя позволяет пище дойти до готовности по всему ее объему. Длительность времени отстоя зависит от плотности пищи.

В. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

- О. Да, с помощью одного из двух методов, описанных ниже.
 - 1 С использованием посуды для приготовления воздушной кукурузы, разработанной специально для микроволновой печи.
 - 2 С использованием имеющейся в продаже упакованной воздушной кукурузы, предназначеннной для микроволновой печи. При этом на упаковке указаны время приготовления и уровень мощности, которые нужно использовать.

ТОЧНО ВЫПОЛНЯЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТА, ДАННЫЕ ЕГО ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ. ЕСЛИ КУКУРУЗА НЕ ПРЕВРАТИСЬ В ВОЗДУШНУЮ В ТЕЧЕНИЕ УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ ВРЕМЕНИ, ПРЕКРАТИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ КУКУРУЗЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ ПАКЕТАМИ ИЗ ОБЕРТОЧНОЙ БУМАГИ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОВТОРНО ГОТОВИТЬ НЕРАЗОРВАВШИЕСЯ ЗЕРНА.

В. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в поваренной книге для микроволновой печи?

- О. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснить, какие причины могут вызвать изменения времени приготовления. Указанные в поваренной книге времена приготовления и уровни мощности предложены с учетом того, чтобы предотвратить пережаривание и подгорание пищи - проблему, наиболее часто возникающую в период освоения приемов приготовления пищи в микроволновой печи. Вариации размера, формы, веса и толщины пищи могут привести к более длительному времени приготовления. Как и в случае пользования обычной кухонной плитой, дополняйте указания поваренной книги собственным здравым смыслом и опытом для обеспечения правильности приготовления пищи.

Информация о монтаже сетевой вилки/

Технические характеристики

Предупреждение

Это изделие должно быть заземлено

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:
СИНИЙ ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

Провод СИНЕГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой N или имеющему ЧЕРНЫЙ цвет.

Провод КОРИЧНЕВОГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой L или имеющему КРАСНЫЙ цвет.

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОГО или ЗЕЛЕНОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом “”.

Если сетевой шнур изделия поврежден, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, ее агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

Технические характеристики

	АТ ÜГЕІ FРАТ ÜГЕІ FРÙ
Источник питания	230 В / 50 Гц
Выходная мощность	800 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	455 мм (Ш) x 284 мм (В) x 312 мм (Г)
Потребляемая мощность	1200 В
Микроволны	

Предупреждение

Данный бытовой прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, без надзора или руководства по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.



Утилизация старого оборудования

- Символ на устройстве, изображающий перечеркнутое мусорное ведро на колесах, означает, что на изделие распространяется Директива 2002/96/ЕС.
- Электрические и электронные устройства должны утилизироваться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органами власти.
- Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить появление вредного воздействия на окружающую среду и здоровье человека.
- Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.



ПАЙДАЛАНУШЫГА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҮРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН
МҰЖИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ

MS2041N
MS2041NS

ҚАЗАК

Ескертулер

Пеш есікшесінің механизміне орнатылған бұғаттаушы түйістердің арқасында, сіз есікшесі ашық пешті қоса алмайсыз. Ол бұғаттаушы түйістер есікше ашылған кезде кез келген ас дайындау режимін өздігінен ажыратуды қамтамасыз етеді, егер микротолқынды пеш жағдайында оны істемесе, сіз микротолқындың энергияның зиянды өсеріне ұшырауыныз мүмкін.

Бұғаттаушы түйістермен бірнөрсе істеуге тырыспаған дұрыс.

Пеш есікшесі мен алдыңғы панельдің арасында ешқандай заттарды қыстырманыз және астың қалдықтарының немесе тазартқыш құралдардың шөгінділерінің тығыздаушы беттерге жинақталуына жол берменіз.

Ақаулы пешті пайдаланбаңыз. Пеш есікшесінің сенімді жабылғаны және (1) есікшениң (майысы), (2) топсалар мен ілгешектердің (сыну немесе босау), (3) есікше тығыздағыштары мен тағыздауыш беттердің зақымдалмағаны сенімді жабылғаны ерекше маңызды. Пешті микротолқынды жабдық жөнінде білікті маманнан өзге ешкім баптамауга немесе жөндемеуге тиіс.

⚠ Ескерту

Өзініздің ас дайындау уақытын дұрыс орнатқаныңызды әркез тексеріп отыруды етініміз, ейткені тым ұзақ дайындау астың тұтандуына және одан әріде пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.

Микротолқындың энергияның ықтимал асқын әсерінен абай болу үшін сақтық шаралары

Сіздің микротолқынды пешінізде сұйықтытарды, мысалы, көжелерді, тұздықтар мен сусындарды қыздырган кезде көзге көрінегер бу түйіршіктері түзілүсіз сұйықтытың қайнау нүктесінен жоғары қызыу орын алуы мүмкін. Бұл асқын қызған сұйықтытың кенеттен қайнауына әкеліп соғуы мүмкін. Ондай мүмкіндіктен аулақ болу үшін, төмендегі шараларды қабылдау қажет:

1. Өнеші тар цилиндрлі ыдыстарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
2. Сұйықтықты асқын қыздырманыз.
3. Үдысты пешке қоярдың алдында сұйықтықты арапастырыңыз да, содан кейін қыздыру уақытының жарымын өткенен соң оны қайтадан арапастырыңыз.
4. Қыздырып болғаннан кейін ыдысты пеште үстай тұрыңыз, содан соң сұйықтықты ақырынғанда қайтадан арапастырыңыз немесе ыдысты шайқаңыз, содан кейін сұйықтықты ішерден бұрын, күйіл қалмау үшін оның температурасын тексеріп (бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты).

⚠ Ескерту

Асты микротолқындың энергияны пайдаланып, қыздырганнан кейін әрқашанда оған біраз тұруға мүмкіндік беріліп және асты ішер алдында оның температурасын тексеріп отырыңыз. Бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты.



Микротолқынды пеш қалай жұмыс істейді

Микротолқындар радио және теледидар хабарларын таратуда пайдаланылатын электромагнитті толқындарға және әдетегі күн жарығына үқсас энергия нысаны болып табылады. Әдетте электромагнитті толқындар сыртқа атмосфера арқылы тарайды және кеңістікте із-түзсіз жоғалады. Алайда, микротолқынды пештерде микротолқындардың құрамындағы энергияны пайдалануға болатында етіп құрылмаланған магнетрон бар. Магнетронға жіберілетін ток микротолқынды энергия ендіру үшін пайдаланылады. Ол микротолқындар пештің ішіндегі ойық арқылы ас дайындау ауданына жіберіледі. Пештің төмөнгі жағында айналатын немесе қозғалмайтын астай орналасқан. Микротолқындар пештің металл кабыргалары арқылы кіре алмайды, бірақ олар шыны, фарфор және қағаз секілді материалдар – микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдыс жасалатын материалдар арқылы кіре алады. Микротолқындар ыдысты қыздырымайды, солай болғанымен, ас дайындалатын ыдыстар ақыр аяғында аста өндірілетін жылудан қыздады.

Өте қауіпсіз құрылғы

Сіздің микротолқынды пешіңіз тұрмыстық техника түрлерінің ең қауіпсіздерінің бірі болып табылады. Есікше ашылысымен, пеш микротолқындар өндіруді өздігінен тоқтатады. Асқа енген кезде микротолқынды энергия толығымен жылу болып қайта түрленеді, бұл орайда сізге ас ішкен кезде зиян келтіре алатын ешқандай “қалдық” энергия қалмайды.

Ескертулер	26
Мазмұны	27
Пешті орамнан алу және орнату	28 ~ 29
Сағатты орнату	30
Балалардан бұғамтай	31
Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау	32
Микротолқынды қуаттылық деңгейі	33
Екі сатыда дайындау	34
Жылдам старт	35
Авто повар	36 ~ 37
Өнімдерді автоматты түрде жібіту	38 ~ 39
Жылдам жібіту	40
Дайындау уақытын ұлғайту және азайту	41
Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар	42 ~ 43
Микротолқынды пешке арналған ыдыс	44
Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау	45 ~ 46
Негұрлым жүйе түрнінде қарастырылған	47
Желілік ашаны жинақтая туралы ақпарат	
Техникалық сипаттамалары	48



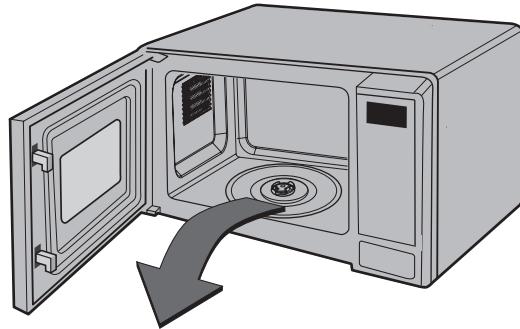
Пеш пайдаланылмайтын кезде, оны электр розеткасынан ағытып қоюды ұсынамыз.

Пешті орамнан алу және орнату

Тәмендегі екі бетте берілген базалық нұсқаулықтарды ұстана отырып, сіз пешті жылдам орната және оның жұмысқа жарамдылығын тексере аласыз. Пешті орнату орыны туралы нұсқаулыққа ерекше назар аударуды өтінеміз. Пешті орамнан алған кезде одан өзініздің онымен бірге жеткізілетін керек-жарақтар мен орамдау материалдарының барлығын шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Сіздің пешініздің жеткізу кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

1

Пешті орамнан алыңыз да, оны тегіс горизонталды бетке орнатыңыз.



ШЫНЫС АСТАУ



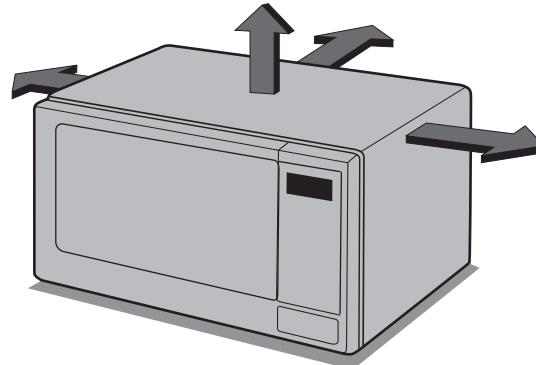
АЙНАЛАТЫН САҚИНА



2

Пешті өзіңіз таңдаған жерде тегіс горизонталды бетке еденнен кем дегенде 85 см білктікте орнатыңыз, бірақ жеткілікті жедету үшін пештің үстінен кем дегенде 30 см және артынан 10 см саңылауды қамтамасыз етіңіз. Пешті кездейсок еденге аударып ламау үшін, есікшенің алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кем дегенде 8 см кейін қарай орналасуын қамтамасыз етіңіз.

Пештің үстіңі жағында немесе бүйір қабыргаларында жедеткіш ойықтар орналасқан. Ол ойықтарды бітеп пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.



БҮЛ БҮЙЫМ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА АС ДАЙЫНДАУ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУГА ТИС.

3

Микротолқынды пешінізді айнымалы ток желісінің стандартты ұяшығына қосыңыз. Пештің қорегі бөлек желіден жүзеге асырылуын қамтамасыз етіңіз. Егер сіздің пешініз тиісті түрде жұмыс істемесе, желілік ашаны ұяшықтан ажыратыңыз да, содан кейін ашаны қайтадан ұяшықта салыңыз.

4

Есікті басып ашыңыз. Пешке АЙНАЛАТЫН САҚИНАНЫ орнатыңыз және сақинаға ШЫНЫ АСТАУДЫ қойыңыз.

5

Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны ШЫНЫ АСТАУФА қойыңыз да, есікшені жабыңыз. Егер сізде қандай ыдысты пайдалануға болатынына қатысты күмән болса, **44**-ші беттен қарауды етінеміз.

**6**

Стоп/Тастау батырмасын басыңыз да, содан кейін 30 секундқа тен пештің жұмыс істеу уақытын белгілеу үшін бір мәрте Старт батырмасын басыңыз.

**7**

ДИСПЛЕЙДЕ 30 секундтық интервал үшін уақытты кері санау басталады. Ол нөл белгісіне жеткен уақытта, дыбыстық сигнал естіледі. Пештің есікшесін ашыңыз да, судың температурасын тексеріңіз. Егер сіздің пешініз қалыпты жұмыс істесе, су жылы болуға тиіс. Үйдісты шығарған уақытта абай болыңыз, өйткені ол ыстық болуы мүмкін.



ЕНДІ СІЗДІҢ ПЕШІНІЗ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫН

8

Балалардың шөлмектері мен бала тағамы бар банкалардың ішіндеңін балаларға берерден бұрын күйіп қалмас үшін, арапастыру немесе шайқау және температурасын тексеру керек.

Сағатты орнату

Сіз сағатты ол 12 сағаттық немесе 24 сағаттық режимде жұмыс істейтіндей орната аласыз. Төменде берілген мысалда біз сізге 24 сағаттық режимде 14:35 уақытты қалай орнату керек екенін көрсете міз. Өзініздің пештен барлық орамдау материалдарын алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз.



Сіз пешті желіге алғаш қосқан уақытта немесе желіде уақытша ажыратудан кейін кернеу қайтадан пайда болатын уақытта дисплей '0' уақытын көрсетеді; сізге сағатты қайтадан орнату қажет болады.

Егер сағатта (немесе дисплейде) әллепті біртүрлі рәміздер пайда болса, желілік бауды үшіншінде ажыратыңыз, содан кейін оны қайтадан қосыңыз да, сағатты қайта орнатыңыз.

Өзініздің осы Нұсқаулықта жоғарыда суретtelгендей дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Часы (Сағат) батырмасын бір мәрте басыңыз.

(Егер сіз сағаттың 12 сағаттық жүйеде жұмыс істегенін қаласаңыз, Сағат батырмасын тағы бір мәрте басыңыз. Егер сағатты орнатқаннан кейін сіз басқа уақыт санай жүйесіне көшуді қаласаңыз, сізге желілік бауды үшіншінде ажырату және оны қайтадан қосу қажет болады).

10 мин(10 минут) батырмасын он бес мәрте басыңыз.

1 мин (1 минут) батырмасын үш мәрте басыңыз

10 сек(10 секунд) батырмасын бес мәрте басыңыз.

Енгізілген уақытты растау үшін Сағат батырмасын басыңыз.

Часы (Сағат) жүре бастайды.

Балалардан бұғаттау



Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Дисплей ағымдағы уақытты көрсетуін тоқтатады, бірақ ол бірнеше секундтан соң дисплейде қайтадан пайда болады.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз да, оны дисплейде “L” әрпі (бұғаттау) пайда болғанға және пеш дыбыстық сигнал бергенге дейін басулы қүйінде ұстап тұрыңыз.
БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимі орнатылды.

Кез келген батырманы басқан кезде дисплейде “L” әрпі пайда болады.

L

БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимінің күшін жою үшін дисплей “L” әрпін көрсетуді тоқтатынға дейін **Стоп/Сброс (Стоп/Тастау)** батырмасын басыңыз да, ұстап тұрыңыз. Бұғаттау алынғаннан кейін сіз дыбыстық сигналды естисіз.

Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Төменде берілген мысалда біз сізге әлдебір тағамды максималдыдан 640 қуаттылық деңгейінде 5 минут 30 секундтың ішінде қалай дайындау керектігін көрсете міз



Сіздің пешіңізде бес қуаттылық деңгейі бар. Ең жогары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басу арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауға болады.

ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙІ

ЖОҒАРЫ 800 Вт 100%

**ОРТАША
ЖОҒАРЫ** 640 Вт 80%

ОРТАША 480 Вт 60%

**ЖІБІТУ
ОРТАША
ТӨМЕН** 320 Вт 40%

ТӨМЕН 160 Вт 20%

Пешіңізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суретtelгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Тұтқаны бұрыңыз да, 640 қуаттылық деңгейін таңдау үшін **Микро** батырмасын екі мәрте басыңыз.
Дисплейде “640” хабары пайда болады.

1 мин (1 минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.
10 сек (10 секунд) батырмасын үш мәрте басыңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Сіздің пешінізде 5 микротолқынды қуаттылық деңгейін таңдауға болады, бұл ас дайындауды басқаруда барынша икемділікті қамтамасыз етеді. Тәмендегі кестеде өнімдердің мысалдары және оларды осы микротолқынды пешті пайдаланып дайындау үшін кеңес берілетін қуаттылық деңгейлері берілген.

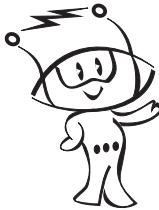
Микротолқынды қуаттылық деңгейі

Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану	
ЖОҒАРЫ	800	100%	<ul style="list-style-type: none"> Су қайнату Ет толтырмасынан тағамдарды куреніту Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау Қатқыл өмес (“нәзік”) ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	640	80%	<ul style="list-style-type: none"> Барлық тағамдарды жылтыту Етті ірі кесек және құсты тұтас құыру Саңырауқұлактар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтықымдастарды) дайындау Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	480	60%	<ul style="list-style-type: none"> Бәліштер мен таба нандар пісіру Жұмыртқа дайындау Тәтті крем дайындау Күріш, көже дайындау
ЖІБІТУ/ОРТАША/ТӨМЕН	320	40%	<ul style="list-style-type: none"> Барлық өнімдерді жібіту Сарымай мен шоколадты еріту Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ТӨМЕН	160	20%	<ul style="list-style-type: none"> Сарымай мен ірімшікті жұмсарту Балмұздақты жұмсарту Ашытқылы қамырды көтеру



Екі сатыда дайындау

Төмөнделгі мысалда біз сізге өлдебір асты екі сатыда қалай дайындау керек екенін көрсетеміз. Бірінші сатыда сіздің асыңыз ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде 11 минут, ал екінші сатыда – 320 қуаттылық деңгейінде 35 минут дайындалады,



Екі сатыда дайындау уақытында сіз асты тексеру үшін пештің есікшесін аша аласыз. Пештің есікшесін жауып, Старт батырмасын басыңыз, сонда ағымдағы дайындау сатысы жалғастырылады.

1-ші сатының сонында дыбыстық сигнал беріледі де, 2-ші саты басталады.

Егер сіз дайындау бағдарламасын пештің жадысынан өшіруді қаласаңыз, Стоп/Тастау батырмасын екі мәрте басыңыз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

1

1-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.

ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін Микро батырмасын басыңыз.

10 мин (10 минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.
1 мин (1 минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.

2-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.

320 қуаттылық деңгейін таңдау үшін Микро батырмасын басыңыз.

10 мин (10 минут) батырмасын үш мәрте басыңыз.
1 мин (1 минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

4

Тәмендегі мысалда біз сізге микротолқынды қуаттылықтың жоғары деңгейінде 2 минуттың ішінде дайындауды қалай белгілеуді көрсетеміз.

Жылдам старт



Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖОФАРЫ деңгейінде Старт батырмасын басып 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.

Ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖОФАРЫ деңгейінде 2 минуттың ішінде беру үшін, **Старт/Быстрый Старт** (Старт/Жылдам старт) батырмасын төрт мәрте басыңыз.

Сіздің пешініз сіз батырманы төр мәрте басып үлгергенше, жұмыс істей бастайды.

АВТО ПОВАР



Келесі мысалдан 0,6 кг “Картофель в мундире” қалай дайындастырылғын көрсетіп береміз

Стоп/Сброс(Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Авто повар жайғана өнім түрін тандай отырып және оның салмағын Больше/Меньше түймелерімен бере отырып, сіздің сүйікті тағамдарыныңдың көпшілігін дайындауға мүмкіндік береді.

Авто повар түймесін бір рет басыңыз.

Дисплейде “Ас-1” хабарламасы пайда болады. Осы мысалда бір рет **Картофель в мундире** түймесін басыңыз.

Картоптың кажетті салмағын беріңіз.

Салмақты енгізу түймесінің **Больше** секторына алты рет басыңыз.

Егер **Больше** немесе **Меньше** секторын басып тұра берсеніз, салмағы жылдам өседі.

Старт түймесін басыңыз.

4

Бағдарлама	Салмак диапазоны	Үйдис-аяқ/көрек-жарақтар /өнім температурасы	Нұсқаулықтар
1. Картофель в Мундире (Кабығы аршылмаган картоп)	0,1 - 1,0 кг	Шыныдан жасалған айналмалы үстел (бөлме температурасының өнімдері)	<ol style="list-style-type: none"> Орташа картопты алыныз (170-200 г). Картопты жуып, кептірініз. Картопты бірнеше жерден шаңышқымен тесініз. Картопты шыныдан жасалған айналмалы үстелге салыныз. Қажетті салмақты белгілеп, Старт түймесіне басыныз. Дайындағаннан кейін картопты пештен алғып, оны фольгамен жауып, 5 минутқа қоя тұрыныз.
2. Свежие Овощи (Жана үзілген кекөністер)	0,2 - 0,8 кг	Қыскатолқынды пешке арналған үйдис-аяқ, шыныдан жасалған айналмалы үстел (бөлме температурасының өнімдері)	<ol style="list-style-type: none"> Кекөністерді қыскатолқынды пешке арналған үйдиска салыныз. Су қосыныз. Қақлағын немесе қыскатолқынды пленканы жабыныз. Дайын болғаннан кейін кекөністерді арапастырып жіберіңіз және қақлағын жауып 2 минутқа қоя тұрыныз. <p>Кекөністердің мөлшеріне қарай су қосыныз. ** 0.2 кг - 0.4 кг: 2 ас қасық ** 0.5 кг - 0.8 кг: 4 ас қасық</p>
3. Заморож. Овощи (Мұздатылған кекөністер)	0,2 - 0,8 кг	Шыныдан жасалған айналмалы үстел (бөлме температурасының өнімдері)	<ol style="list-style-type: none"> Кекөністерді қыскатолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз болатын кесеге немесе табакқа салыныз. Пластик пленкасымен жабыныз. Ас дайын болғаннан кейін жабық күйінде 2-3 минут тұра тұрсын.

Өнімдерді автоматты түрде жібіту



Сіздің пешінізден жібітілтін өнімдердің төрт санатының біреуін тандау мүмкіндігі бар: **Мясо, Птица, Рыба** және **Хлеб**: өнімнің әрбір санаты бір бірімен ерекшеленетін қыскатолқынды қуат деңгейін пайдалана отырып жібітіледі. Кажетті санатты тандау **Размораж**. Түймесін біртіндегі басу арқылы жасалады.

Санаты	Размораж	түймесін басыңыз
Мясо (Ет)	1	рет
Птица (Күс)	2	рет
Рыба (Балық)	3	рет
Хлеб (Нан)	4	рет

Өнімдердің температурасы мен тығыздылығы әр түрлі болғандықтан, біз сізден дайындалас бұрын өнімді тексеріп алуынызды етінеміз. Ерекше назарды ет күс етінің ірі бөліктеріне аударыныз, ейткені кейір өнімдер дайындалмас бұрын толығымен жібіт кетпеу тиіс. Мысалы, балықтың жылдам дайындалатындығы соңалықты, оны әлсін мұз болып қатып тұрган кезінде дайындаған дұрыс. Хлеб багдарламасы айық нан немесе шагын батондар сияқты, нан өнімдерін жібітуге лайық келеді. Нан үшін аздал тұрып қалу уақыты қажет, содан ғана онын ортасы толығымен жібиді. Тәмендегі мысалда біз 1,4 кг мұздалған күс етін қалайша жібітіндігін көрсетіп береміз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз

Жібітейін деген тұрган өнімнің салмағын өлшеніз.

Міндепті түрде металдан жасалған бұйымдарды немесе орауларды алып тастаңыз, содан кейін барып өнімді пешке салып, есігін жабыңыз.

Күс етін жібіту багдарламасын тандау үшін екі рет

Авторазмораживание түймесін басыңыз. Дисплей терезесінде “**dEF2**” деген хабарлама пайда болады.

Сіз жібітейін деген мұздатылған өнімнің салмағын берініз.

Он төрт рет **Больше** (Көбірек) түймесін басыңыз.

Старт түймесін басыңыз.

Жібіту барысында пешініз дыбыс белгісін береді, содан кейін пеш есігін ашып, өнімді аударып койыңыз және тепе-тепе жібітуді қамтамасыз ету үшін бөліктерді бөлініз. Жібітілген бөліктерді алып, жібітуді баялату үшін оларды фольғаға ораныз. Өнімдерді тексергеннен кейін пеш есігін жабыңыз және жібітуді жалғастыру үшін **Старт** түймесін басыңыз. Сіз пеш есігін ашқанға дейін сіздің пешініз өнімдерді өрі қарай жібіті бөрөді (жібіту аяқталды деген дыбыс белгісі берілгеннен кейін дө).

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ.

- Жібітуді қажет ететін тағам өнімі қыскатолқынды пешке жарамды ыдысқа салынуы тиіс, әрі оны пеш ішіне беттін жаппастан шыныдан жасалған айналмалы үстелге салып қою қажет.
- Егер өнімнің кейбір бөліктері басқаларға қаралғанда жылдам жібісе, оларды шағын фольга бөліктерімен жауып қойыңыз. Бұл өнімді кеүіп кетуден сақтап, жібіту процесін баяулатуға көмектеседі. Фольга пеш қабыргаларына тимейтіндігіне және фольганың бөліктері бір бірімен сүйкеспейтіндігіне көз жеткізіңіз.
- Тартылған ет, жаншыма котлеттер, шұжықтар (сосискалар) және бекон сияты өнімдерді мүмкіндігінше бір бірінен бөлек ұстай қажет. Дыбысы БЕЛГІСІ берілгеннен кейін пеш есігін ашып, өнімді аударып қойыңыз. Егер жібітілген бөліктер болса, оларды алыңыз. Әлі мұздап тұрған бөлікті қайтадан пешке салыныз және жібітуді жалғастырыныз. Жібіту аяқталғаннан кейін өнімді толық жібігөнге дейін коя тұрыңыз.
- Мысалы, ет кесектері мен бүтін балапандар ас өзірлеу басталғанға дейін кемінде 1 сағат ТҮРПА ТҮРҮҮСІ тиіс.

Санаты	Салмағы	Ыдыс-аяқ	Өнім
Мясо (Ет) Птица (Күс) Рыба (Балық)	0.1 ~ 4.0 кг	Қыскатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ (жаппак, тарелке)	<p>Ет: Тартылған сиыр еті, жон еті, бұқтыруға арналған кесінді, стейк, бифштекс, гамбургерлер, шошқа еті, кой еті, шұжықтар (сосискалар), котлеттер (2 см). Дыбыс белгісі берілгеннен кейін өнімді аударып қойыңыз. Жібігеннен кейін өнім 5 Р 15 минут тұра тұрсын.</p> <p>Күс еті: Бүтіндей (2 кг-ға дейін), төс еті (сүйексіз), сан еттері. Төс еті (2,5 кг-ға дейін)</p> <p>Балық: Жон еті, үлкен кесектер, бүтіндей Танқышаяндар еті, омар құйрықтары, асшаяндар, тарақ балықтар</p>
Хлеб (Нан)	0.1 ~ 0.5 кг	Қағаз орамал немесе жаппак, тарелке	Ұсақтап туралған нан, булочкалар, багет және т.б.

Жылдам жібіту

Бұл функция 0,5 кг шабылған етті, тауық етінің кесекшелерін немесе балықтың қоң етін ете жылдам жібіту үшін жарамды. Ортасы да жібу үшін өнімді біразға қоя тұрыңыз. Төмендегі мысалда біз сізге 0,5 кг тауықтың қоң етін қалай жібіту керек екенін көрсетеміз.



Стоп/Тастау батырмасын басыңыз.

Быстрое размораживание батырмасын басыңыз.

Пеш қалғанын істейді.

Жылдам жібіту функциясы автоматты түрде қосылады.

ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

* Еттің орамын түгел алып тастаңыз.

* Толтырманы микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз.

Дыбыстық сиганла естілген уақытта есікшені ашып, толтырманы пештен алып шығыңыз, оны аударыңыз да, қайтадан пешке салыңыз.

Жібітуді жалғастыру үшін Старт батырмасын басыңыз. Багдарламаның аяғында толтырманы микротолқынды пештен алып шығып, фольгамен жабыңыз да, толық жібігенге дейін 5-15 минутқа қоя тұрыңыз.

Тағам	Салмақ	Ұдьыс	Нұсқаулықтар
Толтырма	0,5 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс (жайпак тәрелке)	Толтырма Дыбыстық сигналдан кейін өнімді аударыңыз. Жібіткеннен кейін 5-15 минутқа қоя тұрыңыз.

Дайындау уақытын ұлғайту және азайту



1
Стоп/Сброс (Стоп/Тастау)

батырмасын басыңыз

Авто повар бағдарламасын таңдаңыз .

Өнімдердің салмағын беріңіз.

Старт батырмасын басыңыз.

Больше (Көбірек) батырмасын басыңыз.

Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа үлғаяды.

Меньше (Азырак) батырмасын басыңыз.

Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа азаяды

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, БОЛАШАҚТА АНЫҚТАП ОТЫРУ ҮШІН САҚТАҢЫЗ.

ЕСКЕРТУ

Өзініздің ас дайындау үақытын дұрыс белгілегеніңізді өрқашан тексеріп отыруды өтінеміз, өйткені тым ұзақ дайындау астың ТУТАНУЫНА және келесіде ПЕШТІН ЗАҚЫМДАЛУЫНА әкеліп согуы мүмкін.

1. Есікшелерді, басқару пенельдерін, бұғаттаушы түйіспелерді немесе пештің кез келген басқа белістерін ез бетінізбен реттеуге немесе жөндеуге талпыныстар жасамаңыз. Микротолқынды энергия сауесінен қорғауды қамтамасыз ететін кез келген қантамалар мен қақпақтарды алуға қатысты пешке қызмет көрсету немесе жөндеу бойынша операцияларды орындау қаіпті. Жөндеуді тек микротолқынды техниканы жөндеу жөніндегі білікті маман жүзеге асыруға тиіс.
2. Пеш бос болған үақытта оны қоспаңыз. Пеш пайдаланылмайтын үақытта оған су бар стакан қойған жөн. Егер сіз пешті көздейсөң қосып қойсаңыз, су бүкіл микротолқынды энергияны қауіпсіз сініріп алады.
3. Микротолқынды пеште киімді құргатпаңыз, егер сіз оны тым ұзақ қызыдырсаңыз, ол күйіп немесе жаңып кетуі мүмкін.
4. Аспаздық кітапта қандай-да бір тағамды дайындау жөнінде тап сондай ұсыныстамалар берілген жағдайларды қоспағанда, өнімдерді қағаз сұлғілere орап дайындаңыз.
5. Ас дайындаған кезде қағаз сұлғілердің орнына газеттерді пайдаланбаңыз.
6. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол шамадан тыс қызып, күйіп кетуі мүмкін. Металлмен (мысалы, алтынмен немесе күміспен) әрленген қыш ыдысты пайдаланбаңыз. Өрқашанда өнімдер салынған пакеттер байланыстан бұралған сымдарды алып тастап отырыңыз. Металл заттар пештің елеуіл зияймұна себеп бола алатын электр дөгасының пайда болуына әкеліп соғуы мүмкін.
7. Есікше мен пештің алдыңғы шетжақтақ беттерінің арасында ас сұлғі, сұлық немесе әлдебір басқа кедері болған үақытта пешті қоспаңыз, өйткені бұл микротолқынды энергияның сыртқа жылыстауын себеп болуы мүмкін.
8. Қайта өндеген қайтарма шикізаттан жасалған қағазды пайдаланбаңыз, өйткені оның құрамында ас дайындаған кезде ұшқындауға және/немесе тұтандыруға себеп бола алатын қоспалар болуы мүмкін.
9. Айналатын табаны ас дайында болысымен бірден сұға жумаңыз. Ол сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.

10. Астың шағын көлемдерін дайындау немесе жылдыту үшін азырақ уақыт қажет. Егер сіз әддегі үақыты бағдарламаласаңыз, ас қатты қызып немесе күйіп кетуі мүмкін.
11. Пешті көздейсөң едегенде аударып алмаған үшін, есікшениң алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кейінге қарай кем дегендеге 8 см орналасуын қамтамасыз етіңіз.
12. Дайындар алдында картоптың, алманың және сол сеқілді басқа жеміс-жидектердің қабықтарын шашышымен түйрекіз.
13. Пеште қабығы аршылмаган жұмыртқаларды дайындаңыз. Жұмыртқаңың ішінде қысым жасалады да, ол жарылып кетеді.
14. Пешінізде фритюрдеғі тағамдарды дайындауга талпынбаңыз.
15. Өнімдерді дайындардан немесе жібітерден бұрын, олардың пластик орамдарын алып тастаңыз. Алайда, кейір жағдайларда ас дайындаған немесе жылтылған кезде пластик тасламен жабылған болуға тиіс екеніне назар аударыңыз.
16. Егер пештің есікшесі немесе есікшениң тығыздығашшары ақаулы күйіде болса, пешті маман жөндегенге дейін оны пайдалануға болмайды.
17. Егер сіз түтінді байқасаңыз, пештің есікшесін ашпаңыз, жалын ауа келіп түспегендіктен өшү үшін, оны өшіріңіз немесе пештің желілік бауын үяшықтан ажыратыңыз.
18. Ас пластиктен, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір мәртелең ыдыста дайындалатын немесе жылтылтылатын үақытта пешті қарасуыз қалдырмайыңыз, ыдысқа ештеңе болмағанына көз жеткізу үшін, ішіне жирик қарап отырыңыз.
19. Балаларға пешті қарасуыз пайдалануға тек сіз оларды сәби пешті қауіпсіз пайдалана алатында және оны дұрыс пайдаланбаудың қаіпті екенін түсінетіндей үйреткеннен кейін рұқсат етіңіз.
20. Сұйықтықтар немесе басқа өнімдер тұмшаланған ыдыстарда жылтылмаға тиіс, өйткені олар қыздырған кезде жарылып кетуі мүмкін.

Осы тауардың қызмет мерзімі – тауар тұтынушыға табысталған күннен бастап 7 жыл.

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, БОЛАШАҚТА АНЫҚТАП ОТЫРУ ҮШІН САҚТАҢЫЗ.

21. Қысқатолқынды пешке жарайтын ғана ыдысты қолданыңыз.
22. Егер сіз тамакты пластиктен немесе қағаздан жасалған ыдыста ысытсаныз, пешті қадағалап отырыңыз, өйткені ыдыстың өртөніп кету қаупі бар.
23. Егер тұтін байқасаныз, пешті желіден ажыратып, жалынды сөндіру үшін есігін жабық күйінде ұстай тұрыңыз.
24. Қысқатолқынды пешті ішімдіктер қатты ысып кетуі мүмкін, сондықтан ыдыс-аяқты қолданған кезде абай болу керек.
25. Балалар тамағы бар шынылар мен банкілерді араластырып немесе сілкіп отыру қажет, ал ішіндегісінін температурасын - күйіп қалмас үшін ішер алдында тексеріп отыру қажет.
26. Жұмыртқаны және шикідей піскен жұмыртқаны қысқатолқынды пешті ысытуға болмайды, өйткені олар ысыту режимі аяқталғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
27. Есік тығыздауышын, камераны және аралас бөлшектерді тазалау жөніндегі нұсқаулықтар.
28. Тамақ қалдығын алып отыру қажет, ал пешті тұрақты түрде тазалап отыру қажет.
29. Лас күйдегі пештің іші сыртқы келбетінің закымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін, бұл пешті пайдалану мерзіміне теріс әсер етуі, сондай-ақ қауіпті жағдайға әкеліп соқтыруы мүмкін.
30. Осы пешке арналған температура көрсеткішін ғана пайдаланыңыз (температура көрсеткішін пайдалану функциясы бар модельдер үшін).
31. Егер жылжытыш элементтер орнатылған болса, пешті пайдалану кезінде ол қатты ысып кетеді. Пеш ішіндегі жылжытыш элементтерге тиіспеніз.
32. Пешті назарсыз қалған кішкентай балаларға немесе мүгедектерге пайдалануға болмайды.
33. Жылжымалы жылжытышты құш салып айналдырмаңыз. Егер жылжымалы жылжытыш закымданған болса, оны білікті техникалық маман жөндегенге дейін пайдалануға болмайды.
34. Қысқатолқынды пештің куыстағы жұмысын алдын ала тексермesten оны сол қысқа тұрақты жұмыс істеп тұруына қоюға болмайды.
35. Пеш есігінің шынысын тазалау үшін кедір-бұдырлы абразивті тазартқыштарды немесе метал қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыны бетін тырнақ кетуі мүмкін, ал бұл шынының сынуына себеп болуы мүмкін.

⚠ Ескерту: Егер пештің есігін немесе оның герметикалық тығыздауыштары закымданған болса, пешті пайдалануға болмайды және оның жұмысы тек оны білікті маман жөндегеннен кейін ғана қайта жаңғыртылуы мүмкін.

⚠ Ескерту: Электрмагнитті сөуледен қоргайтын қақпақты шешуді қажет ететін, білікті емес маманның қызмет көрсетуі немесе жөндеуі өте қауіпті.

⚠ Ескерту: жабық ыдыста ысытуға болмайды, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.

⚠ Ескерту: Балаларға назарсыз пешті пайдалануға тек, егер бала пешті қауіпсіз түрде пайдалана білсе және дұрыс емес пайдаланудың қауіпті екенін білсе ғана рұқсат етініз.

Микротолқынды пешке арналған ыдыс

Өзініздің микротолқынды пешінізде өшқашанда металл ыдысты немесе металлмен әрленген ыдысты пайдаланбаңыз.

Микротолқындар металл арқылы ете алмайды. Олар пешке қойылған кез келген металл заттан шағылышатын болады және өзінің жаратылышы жағынан жай отына үксаң электр дөгасының пайда болуына себеп болады.

Термотәзімді металл емес ас ыдыстарының көпшілігі микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамды. Алайда, кейбір ыдыстардың құрамында оны микротолқынды пеш үшін жарамсыз қылатын материалдар болуы мүмкін. Егер сізде қандай да бір нақты ыдыстың жарамдылығына күмәнің болса, ол ыдыстың микротолқынды пеш үшін жарамдылығын айқындаудың қаралтудың тәсілі бар.

Сізде күмән туғызған ыдысты микротолқынды пеште бір стакан судың жанына қойыңыз. Микротолқындар режимін 1 минутқа ЖОГАРЫ қуаттылыққа қосыңыз. Егер су жылыса, ал ыдыс ұстағанда салқын күйнде қалса, ол микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Алайда, егер судың температурасы өзгермесе, ал ыдыс жылыса, бұл оның микротолқындарды жұтатының және оны микротолқынды пеште пайдалану қауіпті екенін білдіреді. Сіздің ас үйінде микротолқынды пеште ас дайындаған кезде пайдалануға болатын ыдыс жеткілікті болар. Тек теменде берілген тізбені қосып шығыңыз.

Астарелкелері

Ас ыдысының көптеген түрлөрі микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Күмән болған жағдайда, ыдысты өндірушінің құжаттамасын қаралып немесе микротолқынды пеш үшін жарамдылығына тексеру жүргізіңіз.

Шыны ыдыс

Термотәзімді шыны ыдыс микротолқынды пеш үшін қауіпсіз. Бұл сондай-ақ шынықтырылған шыныдан жасалған ас үйлік ыдыстың барлық маркаларына да қатысты. Алайда, бокал немесе шарапқа арналған стакандар секілді күрек шыны ыдысты пайдаланбаңыз, ейткені олар ас жылытқан кезде сынып кетуі мүмкін.

Өнімдердің сақтауға арналған пластик ыдыс

Оларды асты жылдам дайындау үшін пайдалануға болады. Алайда, олар асты ұзақ уақыт бойы дайындау үшін пайдаланылмауға тиіс,

өйткені ыстық ас ақыр аяғында олардың деформациясына немесе балқуына әкеліп согады.

Қағаз

Қағаз тарелкелер мен ыдыстар дайындау уақыты қысқа және астың құрамында май мен ылғал аз болу шартында микротолқынды пеште пайдалану үшін ыңғайлы және қауіпсіз болып табылады. Қағаз сұлгілер де сондай-ақ өнімдерді орау және бекон секілді майлы тағамдар дайындалатын қаңылтыр табаларды қоршау үшін ете ыңғайлы. Әдette боялған қағазды пайдаланбаға тырысының, өйткені бояу асқа жұғы мүмкін. Қайтарма шикізаттан жасалған кейбір қағаз бүйімдардың құрамында электр дөгасының пайда болуына немесе тұтануға әкеліп соға алатын қоспалар болуы мүмкін.

Ас дайындауға арналған пластик пакеттер

Олар микротолқынды пеште пайдалану үшін олар ас дайындауға арналған шартта қауіпсіз. Алайда, будың пакеттен шығуға мүмкіндігі болу үшін, пакетте міндетті түрде тілік жасаңыз. Өзініздің микротолқынды пешінізде ас дайындау үшін өшқашанда әдette пластик пакеттерді пайдаланбаңыз, өйткені олар балқып, жыртылып қалады.

Микротолқынды пешке арналған пластмасс ас ыдысы

Әртүрлі нысандағы және мөлшердегі микротолқынды пешке арналған ас ыдысы сатылады. Көбіне сіз жаңа ыдыс сатып алмай, өзініздің ас үйінде барын пайдалана аласыз.

Фаянс, балшық ыдыс және қыш

Бұл материалдардан жасалған ыдыстар әдette микротолқынды пеште пайдалануға әбден жарамды, бірақ, толық сенімді болу үшін, оларды жоғарыда айтылған тәсілмен сынау қажет.

ЕСКЕРТУ

Қорғасын немесе темір құрамы жоғары кейбір ыдыстар микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамсыз. Ыдыстың микротолқынды пеште пайдалануға болатынына сенімді болу үшін, сіз оны сынауға тиіссіз.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Дайындау процесстің қадағаланызы

Аспаздық кітаптасы рецепттер мүкіят әзірленген, бірақ сіздің оларды пайдаланып тағамдар дайындау табысының сіздің оларды дайындау процесстің қаншалыкты мүкіят қадағалатыныңызға байланысты. Әрқашанда ас дайындаған кезде оны қадағаланызы. Сіздің пешінізге ас дайындау кезінде жанатын шам орнатылған, сондықтан сіз ішіне қарал, дайындаудың қалай жүріп жатқанын тексере аласыз. Рецепттерде берілген асты қашан көтеру, арапастыру көректігі және т.б. туралы нұсқаулар жақеетті әрекеттердің минимумы болып саналуға тиіс. Егер сізге ас біркелкі дайындалмайтын секілді көрінсе, өзініздің пікіріңіз бойынша жағдайды тусеттің шараларды қабылданызы.

Ас дайындау үақытына ықпал ететін факторлар

Дайындау үақыты көптеген факторларға байланысты. Рецептте пайдаланылатын ингредиенттердің температурасы дайындау үақытындағы етегі. Мысалы, жана гана тоңақтықшыл альянгын майдан, суттен жене жұмыртқадан дайындалатын бәліш тап сондай, тек бөлме температурасындағы ингредиенттердің дайындалатын бәлішке қаралғанда едаурың үзак піседі. Осы Нұсқаулар берілген барлық тағамдардың рецепттерінде дайындау үақытының ауқымы көрсетілген. Жалпы, сіз егер тағамды рецептте көрсетілген минималды үақыттың ішінде дайындасадыңыз, оның едетең үақытында дайындаудың дайындауда шашын тіліті максималды көрсетілген үақыттан асыруға тұра келетінін көрсесіз. Ол аспаздық кітаптың қабылданған негізгі қаріғда дайындау үақыттың көрсетуге консервативті көзқарасқа негізделген. Өйткені егер ас күйін кетсе, оны түзету мүмкін емес. Кейір рецепттерде, әсіресе, нан, бәліштер және қайнатылған крем дайындау рецепттерінде тағамды пештін сәл дайын емес күйінде алуға көнеш беріледі. Бұл көзекіл емес. Егер тағамды біраға, әсіресе жабылған күйінде коя тұрса, ол пештін алғы шыққаннан кейін де дайындалуын жағалғастырады, өйткені астыңы сиртқы қабаттары сінірген жылу бүріндегі ішіне бойлайды. Егер тағам бүкіл көлемі бойынша дайын болғанға дейін пешті қалса, сиртқы қабаттар қатты кеүіп кетеді, тілті күйеді. Сіз әртүрлі тағамдарды дайындау және сұтуы үақытын айқындауда барған салын шебер бола бересіз.

Өнімдердің тығыздығы

Торт немесе наан секілді жеңіл, кеуекті тағамдар ростбиф немесе бұқтырылған ет секілді ауыр, тыбыз тағамдарға қаралғанда жылдам дайындалады. Кеуекті тағамдар дайындаған кезде сіз олардың сирт жақ шеттерінің тым құрғақ және қүйрек болмауын бакылауға тиіс боласыз.

Астың білгіті

Білкін өнімдердің, соның ішінде ростбифтің үстінгі бөлігі астыңысына қаралғанда жылдам дайындалады. Соның себебінен білгітің көбірек тағамды дайындау кезінде кейде бірнеше мәрте аударып отырган жөн.

Өнімдердегі ылғалдың құрамы

Микротолқындар өндірістің жылу ылғалды буландыруға бейім болғандықтан, жылуруға арналған ет және кейір көкніс түрлері секілді біршама құрғақ өнімдерді

дайындаудың алдында сумен бұрку, не болмаса буды ұстап қалу үшін жабық түрде дайындау қажет.

Өнімдердегі сүйектер мен майдың құрамы

Сүйектер жылу өткізеді, ал май еттен көрініштегі жылдамдырақ дайындалады. Сол себепті сүйекті немесе майды ті кесектердің дайындаған кезде, еттің біркелкі дайындалуын және шектен тыс құрылмауын бақылау керек.

Өнімдердің мөлшері

Сіздің микротолқындың пешініздегі микротолқындар мөлшері дайындалатын өнімдердің мөлшерінен теуелсіз өзгеріссіз қала береді. Демек, сіз микротолқындың пешке негұрлым көп өнім салсаны, олар соғурылған үзак дайындалады. Сіз салмасты рецептте көрсетілгеннен екі есе кем әлдеңір тағамды дайындаған үақытта, рецептте көрсетілген дайындау үақытын кем дегенде үштен біріне кемітуді үміттапыз.

Өнімдердің нысаны

Микротолқындар өнімдерге тек 2 см терендікке бойлайды; қалың тағамның ішкі белігін сирттің өндірістің жылудың ішке ауыстыруға есебінен дайындалады. Кез кепен тағамның тек сирттық қабаттары микротолқындың энергияның есебінен дайындалады, тағамның қалған белігі жылу өткізгіштікін есебінен дайындалады. Одан микротолқындың пеште дайындау кезінде тағамның ең ыңғайсыз нысаны калың шары болатынын көрсеміз. Бұрыштар алдеқашан дайын, ал ортасы елі жылымаган. Микротолқындың пеште дөңгелек жұқа тағамдар мен сақина нысандың тағамдар ең жақсы дайындалады.

Жабу

Қақпақ жылу мен буды тұтады, соның есебінен ас жылдамдырақ дайындалады. Жабу үшін қақпақты немесе будың қысымымен оны жарып жібермеу үшін, бір бұрышын сәл көтеріп, тығыз жанасатын тасланып пайдаланыңыз.

Күренітү

15 минут немесе одан үзак дайындаатын ет және құс еті өздерінің майдының есебінен сәл күренітеді. Одан көрі қызың үақыт дайындалатын тағамдарға күренітү үшін вустершир тұздырығы, қытайбұрашқұт тұздырығы немесе барбекюге арналған тұздықты жағуга болады, бұл табетті түске кіргіштеге мүмкіндік береді. Тағамдарға күренітү үшін тұздықтың біршама шағын мөлшері үстелетін болғандықтан, тағамдардың бастаптық шашындағы күренітү үшін көзекіл етілген кала береді.

Май өткізбейтін қағазбен жабу

Май өткізбейтін қағаз шашыраудың алдын түмді алады және асқа жылудың бір белігін үстап қалуға көмектеседі. Бірақ, ол қақпаққа немесе тығыз жанасатын таслагынан қаралғанда асты оншалық тығыз жаппайтындықтан, бұл асқа сәл кебуге мүмкіндік береді.

Орналастыру және арапалықтарды қамтамасыз ет

Қақталған картоп, қалыпшалардағы кекстөр, тіске басарлар секілді дара өнімдер егер оларды микротолқындың пеште бір бірінен бірдей қашықтықта, дұрысы шенберлеп орналастырыса, анағұрлым біркелкі жылымыттылатын болады. Ешқашанда өнімдерді бірінің үтіне бірін қаламаңыз.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды енергияны пайдаланып дайындау

Арапастыру

Арапастыру микротолқынды пеште ас дайындаған кезде негұрлым маңызды тасілдердің бірі болып табылады. Әддегітегі дайындаған кезде тағамдар ингредиенттердің арапастыру мақсатында арапастырылады. Алайда, микротолқындардың көмегімен дайындаған кезде тағамдар жылуды тарату және қайта белу мақсатында арапастырылады. Әрқашанда асты шеттерінен ортасына қарай арапастырыңыз, ейткені шеттері бірнеше жеке жылуды.

Аудару

Үлкен кесекті ет және тұтас балапан секілді үлкен бік тағамдарды үстінгі және астының белгілітері біркелкі дайындалу үшін, аударып отыру қажет. Сондай-ақ балапан етінің кесектері мен жаншымда котлеттерді аударып отырган жен.

Анагұрлым қалың үлстертірді сыртында орналастыру

Микротолқындар астың сыртын белгілітеріне "тартылтын" болғандықтан, еттін, күстің немесе балықтың анагұрлым қалың үлстертірін олар дайындалып жатқан тағамның шеттеріне және орналастырылған жен. Бұл жағдайда анагұрлым қалың үлстертір кебірек микротолқынды энергия алады және ас анагұрлым біркелкі дайындалатын болады.

Әкрандау

Шаршы немесе тікбұрыш нысанды тағамдардың бұрыштары мен шеттері шамадан тыс құрылыштың алдын алу үшін, олар кейде микротолқындарды бұғаттайтын алюминий фольгасын кесекшелерімен жабылады. Ешқашанда фольгасың тым көп көлемін пайдаланбаңыз және фольгасың тағамда сенімді үсталуын қамтамасыз етініз, ейтпеген жағдайда электр дөгасы пайда болуы мүмкін.

Көтеріңкіреу

Қалың және тығыз тағамдарды тағамның астының бөлігі және ортасы микротолқындардың сініру үшін, көтеріңкіреп қоюға болады.

Тесу

Қабықтың, қабыкшаның немесе жарғақтың ішіндегі өнімдер егер сіз оларды дайындаудың алдында тесіп қоймасыңыз, пеште жарып кетуі мүмкін. Ондай өнімдерге жұмыртқалардың сарысы мен уызы, моллюскілер мен асшаяндар, сондай-ақ тутас кекеністер мен жемістер жатады.

Дайындығын тексеру

Микротолқынды пеште астың жылдам дайындалатын соншалық, оның дайындығын жиі тексеріп отыру қажет. Кейір тағамдар пеште олар толық дайын болғанда дейін қалдырылады, бірақ тағамдардың көпшілігі, соның ішінде еттен және құс етінен жасалған тағамдар пештен сөл дайын болмай алынады және тұру уақытында дайын болу үшін қойлады. Тұрган уақытында астың ішкі температурасы 3°C - 8°C шамасына дейін көтеріледі.

Тұру уақыты

Асты микротолқынды пештен шығарылғаннан кейін әддеге 3 минуттан 10 минутқа дейін қоя тұру керек. Әддеге ас тұрган уақытында оның сырты кебу керек жағдайлардың қоспағанда (мысалы, кейір бөліштер мен бісквиттер), жылуды сақтау үшін жабылады. Тұру асты дайындыққа дейін жеткізуге, сондай-ақ оның хош иістер шоғырына арапасуға және нығаюға мүмкіндік береді.

Сіздің пешіңізді тазалау

1. Пештің ішкі беттерін таза үстәңіз

Астың немесе төгілген сұйықтықтың тамшылары пештің қабыргаларын жабысады және тығыздағыштар мен есікшениң беттерінің арасына туседі. Ең дұрысы оларды ылғалды шуберектің көмегімен бірден кетіріп отыру керек. Астың үнтақтары мен тамшылар микротолқынды энергияны сіңіріп, дайындау уақытын ұлгайтады. ылғалды шуберектің көмегімен есікше мен тығыздағыш беттердің арасындағы барлық үнтақтар мен ас қалдықтарын кетіріңіз. Ол жерлерді есікшениң сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін есіресе мүқият тазалап отыру қажет. Ишкі беттердегі май тамшыларын сабынды шуберекпен кетіріңіз, содан кейін сабынды шуберекпен кетіріп, құргатып сүртіңіз. Қатыыл жуғыш құралдарды немесе түрлілік тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз. Шыны табақты қолмән немесе ыдыс жуғыш машинада жууга болады.

2. Пештің сыртындағы беттерін таза үстәңіз

Сыртың беттерді жұмсақ сабын мен жылу суды пайдаланып, тазалаңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, корпусты жұмсақ шуберекпен немесе қағаз сүлгімен құрратып сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерінің закымдалуының алдын алу үшін, судың жеделту саңылауларына ағуына жол берменіз. Басқару панелін тазалау үшін, пеш көздесік қосылмау үшін есікшени ашып, панельді ылғалды шуберекпен сүртіңіз, содан оны дереу жұмсақ шуберекпен құрратып сүртіл алыңыз. Тазалап болғаннан кейін Стоп/Тастау батырмасын басыңыз.

3. Егер есікшениң периметрі бойынша пештің ішінде немесе сыртында шоғырланса, панельдерді жұмсақ шуберекпен сүртіл алыңыз. Ол микротолқынды пеш жоғары ылғалдылық шарттарында жұмыс істеген уақытта орын алуы мүмкін және ешбір түрде пештің ақаулығын білдірмейді.

4. Есікше мен есікшениң тығыздағыштары тазалықта үсталуға тиіс. Тазалау үшін тек жұмсақ шуберек пен сабынды жылу су пайдаланыңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, мүқият құрратып сүртіл алыңыз. ТАЗАРТҚЫШ ҮНТАҚТАР, МЕТАЛ ЖӘКЕЛЕР МЕН ПЛАСТИКА КӨПШІКТЕР СЕКІЛДІ ТҮРЛІЛІК МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАНЫЗ. Металл беттерді егер оларды ылғалды шуберекпен жиірек сүртіл алып отырса, таза күйінде сақтау оңайырақ болады.

Негұрлым жиі түйіндейтын сұрақтарға жауаптар

С. пештің камерасындағы жарық неге жабайды?

Ж. Оған бірнеше себеп болуы мүмкін: пештегі шам жаңып кеткен. Пештің есікшесі жабылмagan.

С. Пештің есікшесіндегі қараяуыл терезесі микротолқынды энергияны өткізе ме?

Ж. Жоқ. Экранның жабылатын терезесіндегі ойықтар жарықтың өтуіне мүмкіндік беретін, бірақ микротолқынды энергияға өтуге мүмкіндік бермейтіндей шамада жасалған.

С. Неге басқару панеліндегі батырманы басқан кезде дыбыстық сигнал беріледі?

Ж. Дыбыстық сигнал сіздің басқарушы сигналыңыздың пештің жадына енгізілгенін көрсетеді.

С. Егер микротолқынды пешті ол бос болған уақытта қосса, ол зақымдала ма?

Ж. Иә. Ешқашанда пеш бос болған уақытта немесе оған шыны табақты орнатпай, қоспаңыз.

С. Неге жұмыртқалар кейде “жарылады”?

Ж. Сіз жұмыртқаларды пісірген, қуырған немесе пашот жұмыртқа дайындаған уақытта сарысы оның жарғағының ішінде бу жинақталу себебінен “жарылып” кетуі мүмкін. Оны болдырмас үшін, жұмыртқаны дайындар алдында сарысын тесініз. Ешқашанда қабығы аршылмagan жұмыртқаны дайындаңыз.

С. Неге асты пеште дайындау уақыты аяқталғаннан кейін оны қоя түруга көнсө беріледі?

Ж. Асты микротолқынды энергия пайдаланып, дайындау аяқталғаннан кейін, ол “турұ” уақытында дайындалуын жалғастырады. Ол тұру уақыты асқа оныңбүкіл көлемі бойынша дайындыққа жетуге мүмкіндік береді. Тұру уақытының үзақтығы астың тығызыдығына байланысты.

С. Микротолқынды пеште мамық жүгеріні дайындауға бола ма?

Ж. Иә, төменде берілген екі едістің комегімен дайындауға болады.

1. Микротолқынды пеш үшін арналығын әзірленген мамық жүгері дайындауга арналған ыдысты пайдаланып.
2. Сатылатын, микротолқынды пешке арналған орамдалған мамық жүгеріні пайдаланып, дайындауга болады.

ОНІМДІ ӨНДІРУШЕ БЕРГЕН ОНЫ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ ДӘЛ ОРЫНДАҢЫЗ. МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАҒАН ҮАҚЫТТА ПЕШТІ ҚАРАУСЫЗ ҚАЛДЫРМАНЫЗ. ЕГЕР ЖҮГЕРІ ОРАМДА КӨРСЕТИЛГЕН ҮАҚЫТТЫҢ ШІШІНДЕ МАМЫҚҚА АЙНАЛМАСА, ДАЙЫНДАУДЫ ТОҚТАТАНЫЗ. ДАЙЫНДАУДЫ ЖАЛҒАСТАРЫУ ЖҮГЕРІНІҢ ЖАНУЫНА ӘКЕЛІП СОҒУЫ МҮМКІН.

ЕСКЕРТУ

ЕШҚАШАНДА МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ОРАМДЫҚ ҚАҒАЗ ПАКЕТТЕРДІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. ЕШҚАШАНДА ЖАРЫЛМАҒАН ДӘНДЕРДІ ҚАЙТАДАН ДАЙЫНДАУҒА ТАЛПЫНБАҢЫЗ.

С. Неге менің пешім микротолқынды пешке арналған аспаздық кітапта көрсетілген әркез жылдам дайындаімады?

Ж. Сіз барлық берілген нұсқаулықтарды дәл орындағаныңызды тексеру және дайындау уақытының езгерүіне қандай себептер болғанын анықтау үшін, өзініздің аспаздық кітапбызызды тағы бір қарап шыңыңыз. Аспаздық кітапта көрсетілген дайындау уақыттар мен күаттылық деңгейлері астың шеккен тыс қуырлыуның және қуоюнін – микротолқынды пеште ас дайындау тәсілдерін игеру кезеңінде жиі негұрлым түйіндейтын проблеманың алдын алуды ескере отырып, үсінсылған. Мөлшердің, нысаныңың, салмақтың және қалындықтың нұсқалары анағұрлым ұзақ дайындау уақытына әкеліп соғуы мүмкін. Әддегі ас үй плитасын пайдалану жағдайындағыдай, астың дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін, аспаздық кітаптың нұсқауларын өзініздің ақылыңызбен және тәжірибелі толықтырып отырыңыз.

Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат

Техникалық сипаттамалары

⚠ Ескерту

Бұл бұйым жерге қосылған болуға тиіс

Желілік баудағы сымдар төмендегі кодқа сәйкес боялған:
КӨК – Бейтарап

ҚОНЫР – Кернеу астында
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ – Жер

Сымдардың осы түстегі сіздің ашаңыздағы түсті
белгішелерге сәйкес келмеуі мүмкін болғандықтан,
төмендегідей жасаңыз:

КӨК түсті сым ашаның N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА
түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

ҚОНЫР түсті сым ашаның L әрпімен белгіленген немесе
ҚЫЗЫЛ түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

САРЫ және ЖАСЫЛ немесе ЖАСЫЛ түстегі сым E
әрпімен немесе “—” рәмізімен белгіленген жерге қосуышы
түйіспеге жалғануға тиіс.

Егер бұйымның желілік бауы зақымдалған болса, онда
қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін, оны өндіруші фирманиң
екілі, оның қызмет көрсету жөніндегі агенті немесе сондай
біліктілігі бар тұлға алмастыруға тиіс.

ЕСКЕРТУ

Дене, сезім не ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі
немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз
адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі
үшін жауапкершілік көтеретін адам осы құрылғыны
пайдалануға қатысты оларды қадағаламаса немесе нұсқау
бермесе, бұл құрылғыны олардың қолдануына болмайды.

Техникалық сипаттамалары

	АТ ҮГЕІ FРА АТ ҮГЕІ FРУ
Қоректендіру кезі	230 В / 50 Гц
Шығыстық қуаттылығы	800 Вт (IEC60705 стандарты бойынша)
Микротолқындар жиілігі	2450 Мгц
Габариттік мөлшерлері	455 мм (Е) x 284 мм (Б) x 312 мм (Ұ)
Тұтынатын қуаттылығы	
Микротолқындар	1200 Вт



Ескі құрылғыны қоқысқа тастау

- Егер мына айқыш-үйқыш сыйылған қоқыс сауытының белгісі құрылғыға жапсырылған болса, болған Еуропалық 2002/96/EC ережелері таралады деңгенді білдіреді.
- Барлық электрлік және электрондық аспалтар қалалық қоқыс шыгарудан белек, жергілікті билік органдары тағайындаған касіпорындар арқылы тасталуға тиіс.
- Ескі құрылғыны дұрыс көдеге жарату қоршаган ортага және адамдардың денсаулығына келтірілетін ықтимал кері асерді азайтуға көмектеседі.
- Ескі тұрмыстық электр аспабын көдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін қалалық мекемеге, қоқыс шыгаратын қызметкөсімінен немесе құрылғыны сатқан дүкенге хабарласыңыз.



ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

ПЕРШНІЖ КОРИСТУВАТИСЬ ВАШОЮ ПІЧЧЮ, БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЕЙ ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА.

MS2041N
MS2041NS

УКРАЇНСЬКА

Застереження

Заходи безпеки для запобігання можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії

Завдяки вбудованим у дверцята печі блокувальним контактам, Ви не можете увімкнути піч за відкритих дверей. Блокування дверцята забезпечує автоматичне вимкнення будь – якого режиму готування їжі при відкриванні дверцята.

Важливо не намагатись робити щось з блокувальними контактами.

Не вставляйте будь-яких предметів між дверцятами та передньою панеллю та не дозволяйте залишкам їжі або осадам миючих засобів накопичуватись на ущільнювачах.

Не користуйтесь несправною піччю. Особливо важливо щоб дверцята надійно зачинялися та щоб не були пошкоджені:(1) дверцята(погнуті), (2)петлі й засувки (зламані або послаблені), (3) ущільнювачі дверцят та поверхні ущільнювача.

Піч потрібно настроювати або ремонтувати скориставшись допомогою тільки кваліфікованого спеціаліста з мікрохвильового обладнання.

⚠ Попередження

Будь ласка, завжди перевіряйте чи вірно ви встановили час приготування їжі, тому що дуже довге готування може призвести до займання їжі та, як наслідок, ушкодження печі.

При нагріванні у вашій мікрохвильовій печі рідини, наприклад ,суп, соусів і напоїв ,може відбутися перегрів рідини вище крапки кипіння без утворення видимих пухирців пару. Це може призвести до несподіваного скилання перегрітої рідини. Щоб уникнути такої можливості, необхідно дотримуватись наступних правил:

1. Уникайте використання циліндричного посуду з вузьким горлечком.
2. Не перегрівайте рідину.
3. Перемішайте рідину перед тим, як ставити посуд в піч та потім знову перемішайте її після половини часу підігріву.
4. Закінчивши підігрівання дайте посуду постояти в печі якийсь час, потім обережно знову перемішайте рідину або потрісніть посуд й перевірте температуру рідини перед її вживанням, щоб уникнути опіків (особливо це стосується і баночок з дитячим харчуванням.)

⚠ Попередження

Завжди давайте їжі постояти після її готовання з використанням мікрохвильової енергії та перевіряйте температуру їжі перед уживанням. В особливості це відноситься до вмісту пляшок і баночок з дитячим харчуванням.

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі являють собою форму енергії, аналогічну електромагнітним хвильям, використаним у радіо й телевізійному мовленні й звичайному денному світлі. Зазвичай електромагнітні хвилі розповсюджуються назовні через атмосферу й зникають в просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, що сконструйований, таким чином, щоб можна було використати енергію, що втримується в мікрохвильях. Електрика, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії.

Ці мікрохвилі посилаються в зону приготування їжі крізь отвори усередині печі. У нижній частині печі розташований піднос, що обертається або нерухомий піднос.

Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати через такі матеріали, як скло, порцеляна й папір – матеріали, з яких робиться посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посуд, у якому готується їжа, зрештою, нагрівається від тепла, що генерується в їжі.

Дуже безпечний пристрій

Ваша мікрохвильова піч являє собою одну з найбезпечніших різновидів побутової техніки. Як тільки дверцята відкриваються, піч автоматично перестає генерувати мікрохвилі. При проникненні в їжу, мікрохвильова енергія повністю перетворюється у тепло, при цьому не залишається ніякої “залишкової” енергії, що може зашкодити вам при вживанні їжі.



На той час, коли духовка не використовується, рекомендується відключати її від розетки.

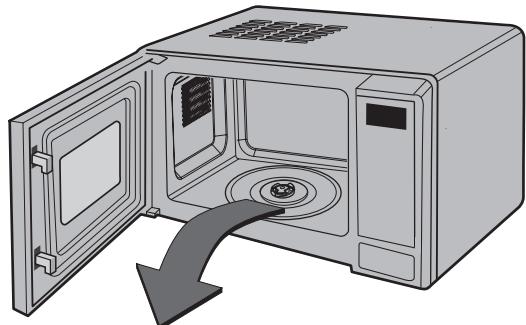
Застереження	50
Зміст	51
Розпакування й установка печі	52 ~ 53
Установка годинника	54
Блокування від дітей	55
Готування з використанням мікрохвильової енергії	56
Рівні мікрохвильової потужності	57
Готування у два етапи	58
Швидкий старт	59
Авто кухар	60 ~ 61
Автоматичне	
розморожування продуктів	62 ~ 63
Швидке розморожування	64
Збільшення й зменшення часу приготування	65
Важливі інструкції з безпеки	66 ~ 67
Посуд для мікрохвильової печі	68
Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії	69 ~ 70
Відповіді на найчастіші питання	71
Інформація щодо монтажу мережного штепселя/Технічні характеристики	72

Розпакування й установка печі

Дотримуючись базових інструкцій, наведених на двох сторінках, ви зможете швидко встановити піч і перевірити її працездатність. Будь ласка, зверніть особливу увагу на вказівки про місце установки печі. При розпакуванні печі, переконайтесь, що ви вийняли з неї всі аксесуари і пакувальні матеріали, що поставляються із нею. Переконайтесь, що ваша піч не була ушкоджена при доставці.

1

Розпакуйте вашу піч й установіть її на рівну горизонтальну поверхню.



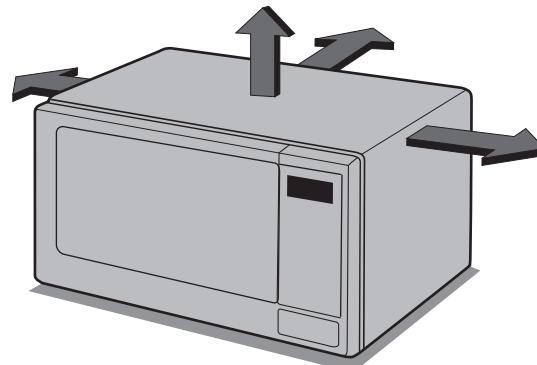
Скляний піднос



Роликова підставка

2

Установіть піч на рівну горизонтальну поверхню в обраному вами місці на висоті не менш ніж 85 см від підлоги, але забезпечте відстань не менш 30 см зверху та 10 см ззаду печі для достатньої вентиляції. Щоб виглядково не перекинути піч на підлогу, встановіть піч так, щоб передній край дверцят розташувався не менш ніж на 8 см від краю поверхні, на якій установлена піч. Зверху або на бокових стінках печі розташовані вентиляційні отвори. Блокування цих отворів може привести до ушкодження печі.



НЕ ТРЕБА ВИКОРИСТОВУВАТИ ДАНИЙ ВИРІБ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЇЖІ В КОМЕРЦІЙНИХ ЦІЛЯХ

3 Приєднайте вашу мікрохвильову піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Переконайтесь, щоб живлення печі здійснювалося від окремого ланцюга. **Якщо ваша піч не працює належним чином, відключіть мережний штепсель від озетки й потім знову вставте штепсель в розетку.**

4 Відкрийте вашу піч, потягнувши за **РУЧКУ ДВЕРЦЯТ**. Установіть в піч **КІЛЬЦЕ ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ** й покладіть на кільце **СКЛЯНИЙ ПІДНОС**.

5 Налийте в посуд, **безпечний для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте його на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** і закрійте дверцята. Якщо у вас є сумніви що до посуду, який можна використовувати, будь ласка, зверніться до стор.68.

6 Натисніть кнопку **Стоп/Відміна й** потім натисніть кнопку **Старт** один раз, щоб задати час роботи печі, рівний 30 секундам.



7 На **дисплеї** почнеться відлік часу для інтервалу в 30 секунд. Коли він досягає нульової відмітки, лунає звуковий сигнал. Відкрийте дверцята печі й перевірте температуру води. Якщо ваша піч працює нормально, вода повинна бути теплою. **Будьте обережні, коли вимаєте посуд, тому що він може бути гарячим.**



ТЕПЕР ВАША ПІЧ ГОТОВА ДО РОБОТИ

8 Щоб уникнути опіків, потрібно перемішати або збовтати вміст дитячих пляшок і баночок дитячого харчування та перевірити його температуру перед тим, як давати дітям.

Установка ГОДИННИКА



Коли ви перший раз приєднали піч до мережі або, коли після тимчасового відключення в мережі знову з'являється напруга, дисплей буде показувати '0'; вам буде потрібно знову встановити годинник.

Якщо на годиннику (або дисплей) з'явилися дивного виду символи, вимкніть мережевий шнур печі від розетки, потім знову приєднайте його й повторіть установку годинника.

Під час установки годинника на дисплеї буде миготіти двокрапка. Після установки годинника двокрапка припинить миготіння.

За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.

У нижче наведеному прикладі ми покажемо вам, як установити час 14:35 при роботі годинника в 24-годинній системі. Переконайтесь, що ви видалили з печі всі пакувальні матеріали.

Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.

Один раз натисніть кнопку **Часы(Годинник)**.

(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі, натисніть кнопку **Часы(Годинник)** ще раз. Якщо після установки годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу, вам буде необхідно відімкнути мережний шнур від розетки й потім приєднати його знову).

Натисніть кнопку **10 мин(10 хв)**. п'ятнадцять разів.

Натисніть кнопку **1 мин (1 хв)**. три рази.

Натисніть кнопку **10 сек (10 сек)**. п'ять разів.

Натисніть кнопку **Часы(Годинник)**.

Блокування від дітей



У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому включенню печі. Після включення блокування від дітей ви не зможете користуватися ніякими функціями печі й не зможете нічого готувати в ній до зняття блокування. Однак, дитина однаково зможе відкрити дверцята печі.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



Натисніть кнопку **“Стоп/Сарос”** (Стоп/Відміна) й утримуйте її натиснутою доки на дисплей не з'явиться буква **“L”** (блокування) і піч не подасть звуковий сигнал.

Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** установлений.

При натисканні будь-якої кнопки на дисплей з'явиться буква **“L”**.



Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**, натисніть й утримуйте кнопку **Стоп/Відміна (Стоп/Відміна)**, поки дисплей не перестане показувати букву **“L”**. Після зняття блокування ви почуете звуковий сигнал.



Готування з використанням мікрохвильової енергії

У нижченнаведеному прикладі ми покажемо вам, як готувати будь-яку страву на рівні потужності 80% від максимального в плин 5 хвилин й 30 секунд



У вашій печі можна вибирати п'ять рівнів мікрохвильової потужності. Автоматично вибирається максимальний рівень потужності, але послідовними натисканнями кнопки Мікро можна обибирати інші рівні потужності.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	Натискання кнопки Мікро	%	Потужність
ВИСОКИЙ	1 раз	100%	800W
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	2 рази	80%	640W
СЕРЕДНІЙ	3 рази	60%	480W
РОЗМОРОЖЕННЯ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	4 рази	40%	320W
НИЗЬКИЙ	5 разів	20%	160W

Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.

Для вибору рівня потужності 80% двічі натисніть кнопку **Мікро (Мікро)**.

На дисплеї з'являється повідомлення "640".

Натисніть кнопку **1 мин (1 хв)** п'ять рази.
Натисніть кнопку **10 сек (10 сек)** три рази.

Натисніть кнопку **Старт**.

У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності, що забезпечує максимальну гнучкість в управлінні готування їжі. У нижченаведений таблиці наведені приклади продуктів і рівні потужності, що рекомендують для готування цій мікрохвильової печі.

Рівні мікрохвильової потужності

Рівень потужності	Вихідна потужність		Використання
ВЫСОКИЙ (ВИСОКИЙ)	100%	800W	<ul style="list-style-type: none"> Кип'ятіння води Підгрівання страв з м'ясного фаршу Готування шматків птаха, риби, овочів Готування шматків нетвердого ("ніжкого") м'яса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	80%	640W	<ul style="list-style-type: none"> Підігрів всіх страв Смаження м'яса великим шматком і птаха цілком Готування грибів і морепродуктів (молюски й ракоподібні) Готування страв, у яких містяться сир і яйця
СРЕДНИЙ (СЕРЕДНІЙ)	60%	480W	<ul style="list-style-type: none"> Випікання пирогів і коржів Готування яєць Готування солодкого крему Готування рису, супів
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ (РОЗМОРОЖЕННЯ/ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	40%	320W	<ul style="list-style-type: none"> Розмороження всіх продуктів Розплавлення вершкового масла й шоколаду Готування більш твердих шматків м'яса
НИЗКИЙ (НИЗЬКИЙ)	20%	160W	<ul style="list-style-type: none"> Розм'якшення вершкового масла й сиру Розм'якшення морозива Підійом дріжджового тіста



Готування у два етапи



Під час готування в два етапи ви можете відкривати дверцята печі, щоб перевірити їжу.
Закройте дверцята печі, натисніть кнопку Старт і поточний етап готування продовжиться.

Наприкінці 1 етапу подається звуковий сигнал і починається 2 етап.

Якщо ви захочете стерти програму готування з пам'яті печі, двічі натисніть кнопку **Стоп/Сброс(Стоп/Відміна)** .

У наступному прикладі ми покажемо вам, як готувати будь-яку їжу у два етапи. На першому етапі ваша їжа буде готуватися 11 хвилин на ВИСОКОМУ рівні потужності, а на другому етапі -35 хвилин на рівні потужності 320 W.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс(Стоп/Відміна)** .



Задайте рівень потужності й час готування
для 1 етапа(для 1 етапу).

Один раз натисніть кнопку **Микро (Мікро)** для вибору ВИСОКОГО рівня потужності.

Натисніть кнопку **10 мин(10 хв)**. один раз.

Натисніть кнопку **1 мин (1 хв)**. один раз.

Задайте рівень потужності й час готування
для 2 етапа(для 2 етапу).

Натисніть кнопку **Микро (Мікро)** чотири рази для вибору рівня потужності 320.

Натисніть кнопку **10 мин(10 хв)**. три рази.

Натисніть кнопку **1 мин (1 хв)**. п'ять разів

Натисніть кнопку **Старт**.



Швидкий старт

У наступному прикладі ми покажемо вам, як задати готовування протягом 2 хвилин на високому рівні мікрохвильової потужності.



Режим **Быстрый Старт** (**Швидкий Старт**) дозволяє вам задавати час готовування їжі на **ВЫСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30-секундними інтервалами натисканням кнопки **Старт**.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс(Стоп/Відміна)**.



Щоб задати готовування їжі протягом 2 хвилин на **ВЫСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності, натисніть кнопку **Старт/Быстрый Старт (Старт/Швидкий Старт)** чотири рази. Ваша піч почне працювати до того, як ви встигнете натиснути кнопку чотири рази.

У режимі **Быстрый Старт** (**Швидкий Старт**) поспільовими натисканнями кнопки **Старт** ви можете збільшити час готовування максимум до 10 хвилин.

АВТО Кухар

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0.6 кг "Картопль в мундирі"



Авто кухар дозволяє вам приготувати більшість улюблених продуктів, просто вибравши тип продукту й задавши його вагу кнопками Більше/Менше.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



Натисніть кнопку **Авто повар (Авто кухар)** один раз. На дисплей з'явиться повідомлення "Ас-1".

У даному прикладі один раз натисніть кнопку **Картофель в Мундире (Картопля в Мундирі)**.

Задайте бажану вагу картоплі.

Натисніть на сектор **Больше (Більше)** кнопки уведення ваги шість разів.

Якщо сектор **Больше (Більше)** або **Меньше (Менше)** втримується в натиснутому положенні, вага буде збільшуватися швидко.

Натисніть кнопку **Старт**.



Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Картофель в Мундире (Картопля в мундирі)	0.1 – 1.0 кг	Скляний поворотний столик (продукти кімнатної температури)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Візьміть картоплю середнього розміру (по 170-200 г). Вимийте її просушіть. 2. Проткніть картоплини в декількох місцях виделкою. Помістить картоплю на скляний поворотний столик. 3. Виставте вагу й натисніть кнопку Старт. Після готування, вийміть картоплю з печі, дайте постояти 5 хвилин, накривши фольгою.
Свежие Овощи (Свіжі овочі)	0.2 – 0.8 кг	Посуд для мікрохвильової печі, скляний поворотний столик (продукти кімнатної температури)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Помістіть овочі в посуд для мікрохвильової печі. Додайте води. 2. Накрійте кришкою або мікрохвильовою плівкою. Після готування перемішати овочі й дайте постояти, накривши кришкою, 2 хвилини. <p>Додайте води відповідно до кількості овочів.</p> <p>**0.2 кг - 0.4 кг :2 столові ложки **0.5 кг - 0.8 кг :4 столові ложки</p>
Заморож. Овощи (Заморожені овочі)	0.2 – 0.8 кг	Скляний поворотний столик (продукти кімнатної температури)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Покладіть овочі в чашку або каструлю, безпечну для використання в мікрохвильовій печі. 2. Накрійте пластиковою плівкою. 3. Після закінчення готування дайте постояти накритими 2~3 хвилини.

Автоматичне розморожування продуктів



У вашій печі можна обирати одну із чотирьох категорій продуктів до розморожування: **М'ясо**, **Птиця**, **Риба** та **Хліб**; кожна категорія продуктів розморожується з використанням мікрохвильової енергії, але відрізняється рівнем мікрохвильової потужності.

Вибір категорії, що вимагається, вводиться послідовними натисканнями кнопки **Размораж.**

Категорія Натисніть кнопку **Размораж**

М'ясо 1 раз

Птиця 2 рази

Риба 3 рази

Хліб 4 рази

Тому що температура й щільність продуктів можуть бути різними ми рекомендуємо вам перевірити продукти перед початком готування. Особливу увагу зверніть на великі шматки м'яса й птахів тому що деякі продукти не повинні бути повністю відтапленими перед готуванням. Наприклад, риба готовується так швидко, що іноді краще починати готування тоді, коли вона ще дещозаморожена. Програма Хліб підходить для розморожування невеликих хлібних виробів, таких як рогалики або маленькі батони. Для хліба буде потрібно час відстою, щоб він повністю розмерзся в центрі. У нижченаєдному прикладі ми покажемо вам як розморозити 1,4 кг замороженого птаха

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.

Зважте продукти, які ви збираєтесь розморожувати. Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закрійте дверцята.

Для вибору програми розморожування птиці натисніть кнопку **Авторазморажування (Розморожування)** два рази. У вікні дисплея з'явиться повідомлення “**dEF2**”.

Уведіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтесь розморозити.

Натисніть кнопку **Больше (Більше)** чотирнадцять разів.

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята печі, перевернути продукти й розділити шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відтаплі шматки або екрануйте їх фольгою для вповільнення відтаювання. Після перевірки продуктів закрійте дверцята й натисніть кнопку **Старт** для продовження розморожування.

Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розморожування), поки ви не відкриєте дверцята.

ІНСТРУКЦІЇ З АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ.

- Харчовий продукт, що вимагає розморожування, повинен бути поміщений у придатний для мікрохвильової печі посуд, та не закриваючи посуд, помістіть в піч на скляний поворотний стіл.
- Якщо деякі частини продуктів віддають швидше інших, прикрийте їх невеликими шматочками фольги. Це допоможе сповільнити процес розморожування, зберігаючи продукт від пересихання. Перевірте, щоб фольга не торкалась стінок печі й шматочки фольги не стикалися один з одним.
- Такі продукти, як м'ясний фарш, відбивні котлети, ковбаски (сосиски) і бекон, по можливості варто відокремлювати один від одного. Коли пролунає ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ, відкрийте дверцята й переверніть продукти. Якщо вже є розморожені шматки, вийміть їх. Поверніть ще заморожену частину в піч і продовжіть розморожування. Після розморожування, дайте продукту постояти до повного відставання.
- Наприклад, шматки м'яса й цілі тушки курчат повинні ПОСТОЯТИ не менше 1 години перед початком готування.

Категорія	Вага	Посуд	Продукт
«М'ясо» «Птица» «Риба» (М'ясо Птиця Риба)	0.1 ~ 4.0 кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	М'ясо: Яловичий фарш, філе, нарізка для тушкування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски (сосиски), котлети (2 см). Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв. Птиця: Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг) Риба: Філе, великі шматки, цілі Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, гребінці
Хлеб (Хліб)	0.1 ~ 0.5 кг	Паперовий рушник або пласка тарілка	Нарізаний скибками хліб, булочки, багет і т.д.

Швидке роздорожування

Ця функція підходить для дуже швидкого розморожування 0.5 кг. рубаного м'яса, шматочків курки або рибного філе. Щоб середина теж розморозилася, треба дати продукту небагато постояти. У прикладі нижче ми покажемо вам, як розморозити 0.5 кг. курячого філе.



У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого відкрийте дверцята печі, переверніть продукти й розділіть шматки для забезпечення рівномірного відтавання. Вийміть відтаплі шматки або екрануйте їх фольгою для впливання відтавання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята й натисніть кнопку **Старт** для продовження розморожування. Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розмороження), поки ви не відкриєте дверцята.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**. Зважте продукти, які ви збираєтесь розморожувати. Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закройте дверцята.

Натисніть один раз кнопку **Быстрое размораживание** (**Швидке розмороження**) Піч зробить решту.

ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ШВІДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

*Повністю видаліть пакування м'яса.

*Покладіть фарш у посуд для мікрохвильової печі. Коли пролунає звуковий сигнал, відкрийте дверцята, вийміть фарш із печі, переверніть його й покладіть назад у піч. Натисніть кнопку **СТАРТ**, щоб продовжити розмороження. Наприкінці програми вийміть фарш із мікрохвильової печі, накройте фольгою й залиште на 5-15 хвилин до повного відтаювання.

Страва	Вага	Посуд	Інструкції
Фарш	0.5кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	Фарш Після звукового сигналу переверніть продукт. Після розмороження дайте постояти 5-15 хвилин.

Збільшення й зменшення часу приготування



Натисніть кнопку **Стоп/Сброс(Стоп/Відміна)**.



Виберіть потрібну програму Авто кухар .

Задайте вагу продуктів.

Натисніть кнопку **Старт**.

Натисніть кнопку **Больше(Більше)**.

При кожному натисканні кнопки час готовування буде збільшуватися на **10** секунд.

Натисніть кнопку **Меньше(Менше)**.

При кожному натисканні кнопки час готовування буде зменшуватися на **10** секунд.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно й збережіть її для довідок у майбутньому.

1. Не робіть спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі керування, блокувальних контактів або будь-яких інших частин печі. Небезпечно виконувати операції по обслуговуванню або ремонту печі, пов'язані зі зняттям будь-яких кожухів і кришок, що забезпечують захист від випромінювання мікрохвильової енергії. Ремонт повинен здійснювати тільки кваліфікованої фахівець із ремонту мікрохвильової техніки.
2. Не включайте піч, коли вона порожня. Коли піч не використовується, рекомендується поставити в неї склянку з водою. Якщо ви випадково увімкнете піч, вода безпечно поглине всю мікрохвильову енергію.
3. Не сушіть в мікрохвильовій печі одяг, що може обвуглитися або обгоріти, якщо ви нагріваете його занадто довго.
4. Не готуйте продукти, загорнувши їх у паперові рушники, за виключенням випадків, коли в повареній книзі надані саме такі рекомендації з приготування страви.
5. Не користуйтеся газетами замість паперових рушників при приготуванні їжі.
6. Не користуйтеся дерев'яним посудом. Він може перегрітися й обвуглитися. Не користуйтеся керамічним посудом з металевою обробкою (наприклад, золотом або сріблом). Завжди видаляйте закручені дротики, якими зав'язують пакети з продуктами. Металеві предмети можуть привести до виникнення електричної дуги, що може викликати серйозне ушкодження печі.
7. Не включайте піч, коли між дверцятами й передніми торцевими поверхнями печі перебуває кухонний рушник, серветка або будь-яка інша перешкода, тому що це може викликати витік мікрохвильової енергії назовні.
8. Не користуйтеся папером, виготовленим з переробленої вторинної сировини, тому що в ньому можуть утримуватися домішки, які можуть викликати іскріння й/або загоряння при приготуванні їжі.
9. Не мийте обертовий піднос у воді відразу ж після закінчення приготування їжі. Він може розламатися або тріснути.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будь ласка, завжди перевіряйте, що ви правильно встановили час готування їжі, тому що занадто тривале готування може привести до ЗАЙМАННЯ їжі й наступному УШКОДЖЕННЮ ПЕЧІ.

10. Для готування або підігріву малих кількостей їжі треба менше часу. Якщо ви запрограмуєте звичайний час, їжа може перегрітися й пригоріти.
11. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, прослідкуйте, щоб передній край дверцят був розташовувався, принаймні, на 8 см углиб від краю поверхні, на якій установлено піч .
12. Перед готуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук й інших аналогічних овочів і фруктів.
13. Не готуйте в печі яйця в шкарлупі. Усередині яйця створиться тиск і воно вибухне.
14. Не намагайтесь готувати у вашій печі страви у фритюрі.
15. Перш ніж готувати або розморожувати продукти, зніміть з них пластикове пакування. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при готуванні або підігріві.
16. Якщо дверцята печі або ущільнювачі дверцят перебувають у несправному стані, піччю не можна користуватися, доки її не відремонтує фахівець.
17. Якщо ви помітили дим, не відкривайте дверцята печі, а вимкніть її або відімкніть мережевий шнур печі від розетки, щоб полум'я згасло без надходження повітря.
18. Коли їжа готується або підігрівається в одноразовому посуді із пластику, паперу або інших горючих матеріалів, не залишайте піч без догляду, а частіше заглядайте усередину, щоб переконатися в тому, що з посудом нічого не відбувається.
19. Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина уміє використовувати піч й усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.
20. Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичному посуді, тому що він може вибухнути при нагріванні.

Термін служби даного товару-7 років від дня передачі товару споживачеві.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно й збережіть її для довідок у майбутньому.

21. Використовуйте тільки той тип посуду, що підходить для мікрохвильової печі.
22. Якщо ви розігріваете їжу в пластиковому або паперовому посуді, стежте за піччю, тому що існує можливість запалювання посуду.
23. Якщо ви побачили дим, відключіть піч від мережі й потримайте дверцята закритими, щоб згасити полум'я.
24. Розігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може привести до сильного кипіння, тому необхідно дотримуватись обережності при нагріванні.
25. Уміст пляшок для годівлі й баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішувати або струшувати, а температуру вмісту - перевіряти перед уживання щоб уникнути опіків.
26. Яйця в шкарлупі й зварені в круту не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть після закінчення функції розігріву.
27. Інструкції із чищення ущільнювачів дверцят, камери й суміжних деталей.
28. Залишки їжі необхідно видаляти, а піч регулярно чистити
29. Ушкодження зовнішнього покриття може негативно позначитися на роботі печі, а також привести до небезпечної ситуації.
30. Використовуйте тільки той датчик температури, що рекомендований для даної печі (для моделей що мають функцію використання датчика температури).

31. Якщо встановлені нагрівальні елементи, під час експлуатації піч сильно нагрівається. Необхідно уникати контакту з нагрівальними елементами усередині печі.
32. Піч не призначена для використання маленькими дітьми або інвалідами без догляду.
33. З силою оберніть рухомий нагрівач. Якщо рухомий нагрівач ушкоджений, піч не можна використовувати доти, поки вона не буде відремонтована кваліфікованим технічним спеціалістом.
34. Щоб розміщувати мікрохвильову піч у нішу для постійної роботи треба перевірки роботу печі в цій ніші.
35. Температура доступних поверхонь під час роботи може бути дуже високою. Дверцята і зовнішні поверхні під час роботи сильно нагріваються. Як правило, під час роботи поверхні нагріваються.

⚠ Попередження : Якщо дверцята або ущільнювачі, що герметизують піч, ушкоджені, експлуатація не припустима й може бути відновлена тільки після ремонту печі кваліфікованим фахівцем.

⚠ Попередження : Обслуговування або ремонт, що вимагають зняття кришки, що захищає від електромагнітного випромінювання, виконані некваліфікованим фахівцем, небезпечні.

⚠ Попередження : Неприпустимо розігрівати в закритих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.

⚠ Попередження : Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина уміє використовувати піч безпечним чином й усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації

Посуд для мікрохвильової печі

Ніколи не використовуйте у вашій мікрохвильовій печі металевий посуд або посуд з металевою обробкою

Мікрохвілі не можуть проходити через метал. Вони будуть відбиватися від будь-якого металевого предмета, поміщеного в піч і викличути появу електричної дуги, що за своїм походженням аналогічна блискавці.

Більша частина термостійкого неметалічного кухонного посуду безпечна для використання в мікрохвильовій печі. Однак, деякий посуд може містити матеріали, що роблять його непридатним для мікрохвильової печі. Якщо у вас є сумніви в придатності будь-якого конкретного посуду, існує простий спосіб визначити, чи придатний цей посуд для мікрохвильової печі.

Поставте предмет посуду, що викликає у вас сумніви, у мікрохвильову піч поруч зі склянкою води. Увімкніть режим мікрохвиль на ВИСОКІЙ потужності протягом 1 хвилини.

Якщо вода нагріється, а посуд залишається холодним на дотик, використовувати його небезпечно.

Однак, якщо температура води не змінюється, а посуд стає теплим, це означає, що він поглинає мікрохвілі та його небезпечно використовувати в мікрохвильовій печі. У вашій кухні ймовірно вже є багато посуду, що можна використовувати при готуванні їжі в мікрохвильовій печі. Просто прочитайте нижче поданий перелік.

Столові тарілки

Багато видів столового посуду безпечні для використання в мікрохвильовій печі.

У випадку сумнівів, подивітесь в документах експлуатації виробника посуду або проведіть перевірку на придатність для мікрохвильової печі.

Скляний посуд

Термостійкий скляний посуд безпечний для мікрохвильової печі. Це також відноситься до всіх марок кухонного посуду із загартованого скла.

Однак, не користуйтесь таким скляним посудом, як келихи або склянки для вина, оскільки вони можуть лопнути при нагріванні їжі.

Пластиковий посуд для зберігання продуктів

Вони можуть використовуватися для швидкого підігріву їжі. Однак, вони не повинні використовуватися для готування їжі протягом тривалого часу, тому що гаряча їжа наприкінці призведе до їхньої деформації або плавлення.

Папір

Паперові тарілки й посудини є зручними й безпечними для використання в мікрохвильовій печі за умови, що час готування короткий і у їжі втримується мало жиру й вологи. Паперові рушники також дуже зручні для загортання продуктів й обкладання листів для випікання, у яких готуються жирні страви, такі як бекон. Звичайно, намагайтесь уникати пофарбованого паперу, тому що фарба може перейти на їжу. Деякі паперові вироби, виготовлені із вторинної сировини, можуть містити домішки, які можуть привести до появи електричної дуги або зайнання.

Пластикові пакети для готування їжі

Вони безпечні для використання в мікрохвильовій печі при умові, що вони спеціально призначені для приготування їжі. Однак, обов'язково зробіть надріз на пакеті, щоб пара мала можливість виходити з пакета. Ніколи не користуйтесь для готування їжі у вашої мікрохвильовій печі звичайними пластиковими пакетами, тому що вони розплавляться й порвуться.

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

У продажі є кухонний посуд для мікрохвильової печі різних форм і розмірів. Як правило ви можете використовувати вже наявний у вас на кухні посуд, а не купувати новий.

Фаянс,глиняний посуд і кераміка

Посуд, зроблений із цих матеріалів, звичайно, прекрасно підходять для використання в мікрохвильовій печі, але щоб мати повну впевненість, його необхідно випробувати вищезгаданим способом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Деякі предмети посуду з високим умістом свинцю або заліза не придатні для використання в мікрохвильовій печі.

Щоб бути впевненими, що посуд може використовуватися в мікрохвильовій печі, ви повинні випробувати його.

Характеристики продуктів і готовання с використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом готовування

Рецепти в повареній книзі були ретельно розроблені, але ваш успіх у приготуванні страв з їх використанням залежить від того, наскільки уважно ви спостерігаєте за процесом готовування. Завжди спостерігайте за їжею при її готовуванні. У вашу піч вмонтованій світильник, що автоматично загоряється при готовуванні їжі, так що ви можете заглядати усередину й перевіряти, як проходить готовування. В рецептах наведені вказівки про те, коли потрібно піднімати, перемішати їжу й т.п. Якщо вам здається, що їжа готовується нерівномірно, зробіть все, що вважаєте за потрібне.

Фактори, що впливають на час готовування їжі

Час готовування залежить від багатьох факторів. Температура інгредієнтів, що використовуються в рецепті, дуже сильно впливає на час готовування. Наприклад, пиріг з масла, молока і яєць, тільки що вийнятих з холодильника, буде випікатися суттєво довше, ніж пиріг з тих же інгредієнтів, але кімнатної температури. У всіх рецептах бліуд наведених у даному Посібнику, зазначені діапазони часу готовування. Якщо ви готовуєте страву протягом мінімального часу, зазначеного в рецепті, вона може бути не готова до кінця. Іноді для готовування страви за вашим смаком доводиться навіть перевищувати максимально зазначений час. Основний принцип, прийнятий в цій повареній книзі, полягає в консервативному підході при визначенні часу готовування. Адже, якщо їжа пригоріла, то це вже не можна віправити.

У деяких рецептах, особливо в рецептах готовування хліба, пирогів і заварного крему, рекомендується вимати блюдо з печі злегка неготовим. Це не помилка. Якщо дати блюду постійні, особливо в накритею виді, вони продовжують готовуватися навіть після віймання з печі, тому що тепло, поглинене зовнішніми шарами їжі, поступово проникає усередину. Якщо залишити їжу в печі доки вона не буде повністю готова, зовнішні шари будуть пересушені або навіть пригоріти. Ви поступово набудете майстерності у визначенні часу готовування та часу, що потрібен для охолодження різних бліуд.

Щільність продуктів

Легкі, пористі страви, такі як торт або хліб, готовуються швидше, ніж важкі, щільні страви, такі як ростбіф або тушковане м'ясо. При готовуванні пористих бліуд ви повинні подбати про те, щоб їх зовнішні краї не стали занадто сухими й тендітними.

Висота їжі

Верхня частина високих продуктів, зокрема, ростбіфа, буде готовуватися швидше, ніж нижня. Внаслідок цього, бліудо, що має велику висоту, рекомендується перевертати під час готовування, іноді кілька разів.

Уміст вологи в продуктах

Тому що тепло, що генерується мікрохвильами, має тенденцію випаровувати вологу, то відносно сухі продукти, такі як м'ясо для смаження й деякі види овочів, необхідно або оббрізкувати водою перед готовуванням, або готовувати накритими для того, щоб утримувати пару.

Вміст кісток і жиру в продуктах

Кістки проводять тепло, а жир готовується швидше м'яса. Внаслідок цього, при готовуванні кістлявих або жирних шматків м'яса треба подбати про те, щоб м'ясо готовувалося рівномірно й не пересмажилося.

Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінним поза залежності від кількості продуктів, що готовуються. Отже, чим більше продуктів ви помістите в мікрохвильову піч, тим довше вони будуть готовуватися. Коли ви готовуєте будь – яку страву, вага якої наполовину менша ваги, зазначененої в рецепті, не забудьте зменшити зазначеній у рецепті час готовування принаймні на одну третину.

Форма продуктів

Мікрохвилі проникають у продукти тільки на глибину близько 2 см; внутрішня частина товстої страви готовується за рахунок того, що тепло, що генерується зовні, переноситься усередину. Тільки зовнішні шари будь – якої страви готовуються за рахунок мікрохвильової енергії, інша частина страви готовується за рахунок теплопровідності. Виходячи із цього, найкраще можливою формою страви при приготуванні в мікрохвильовій печі є товстий квадрат. Кути вже давно будуть готові, а центр ще навіть не нагріється. У мікрохвильовій печі найбільше успішно готовуються круглі тонкі страви й страви, що мають форму кільца.

Накривання

Кришка утримує тепло й пару, за рахунок чого їжа готовується швидше. Для накривання використовуйте кришку або плівку, що облягає, піднявши один з її кутів, щоб плівку не розірвало тиском пари.

Підрум'яновання

М'ясо й птиця, які готовуються 15 хвилин або довше, злегка підрум'яняться за рахунок їхнього власного жиру. На страві, які готовуються більш короткий час, можна нанести соус для підрум'яновання, такий як вустерішський соус, соєвий соус або соус для барбекю, що дозволяє домогтися апетитних кольорів. Оскільки до страв додаються відносно невелика кількість соусу для підрум'яновання, первинний аромат страв залишається незмінним.

Накривання жиронепроникним папером

Жиронепроникний папір ефективно запобігає розбризкуванню й допомагає їжі утримати частину тепла. Але, тому що вона накриває їжу менш щільно, ніж кришка або плівка, що облягає, це дозволяє їжі злегка підсочнити.

Розміщення й забезпечення проміжків

Штучні продукти, такі як печена картопля, кекси у формочках, закуски будуть нагріватися більш рівномірно, якщо їх розмістити в мікрохвильовій печі на однакових відстанях один від одного, переважно в коло. Ніколи не кладіть продукти стопою один на одного.

Характеристики продуктів і готовування з використанням мікрохвильової енергії

Перемішування

Перемішування є одним з найбільш важливих прийомів при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі. При звичайному готовуванні страви перемішуються з метою змішування інгредієнтів. Однак, при готовуванні за допомогою мікрохвиль, страви слід перемішувати щоб поширити й перерозподілити тепло. Завжди перемішуйте їжу від країв у напрямку центра, тому що краї нагріваються в першу чергу.

Перевертання

Страви великого розміру, такі як великий шматок м'яса і ціле курча, необхідно перевертати, щоб верхня й нижня частина готовувалися рівномірно. Також рекомендується перевертати шматки курчати й відбивні котлети.

Розміщення більш товстих порцій зовні

Тому що мікрохвилі «притягаються» до зовнішніх частин їжі, слід розміщувати більш товсті порції м'яса, птиці або риби близче до країв блінда, де вони готовуються. У цьому випадку більш товсті порції отримають більше мікрохвильової енергії і їжа буде готовуватися більш рівномірно.

Екранування

Для запобігання пересмаження кутів і країв страв, що мають квадратну або прямокутну форму, їх іноді закривають шматочками алюмінієвої фольги, які блокують мікрохвилі. Ніколи не використовуйте занадто велику кількість фольги й прослідуйте, щоб фольга надійно трималася на блінду, у протилежному випадку може виникнути електрична дуга.

Підніняття

Пухкі блінди піднімаються для того, щоб мікрохвилі могли поглинатися нижньою частиною ѹ центром страви.

Протикання

Продукти в шкарпупі, зі шкуркою або мембрanoю, можуть вибухнути в печі, якщо ви не проткнете їх перед готовуванням. До таких продуктів відносяться білки й жовтки яєць, молюски й устриці, а також цілі овочі й фрукти.

Перевірка готовності

У мікрохвильовій печі їжа готовується так швидко, що необхідно часто перевіряти її готовність. Деякі страви залишають у печі доки вони не будуть повністю готові, але більшість бліндів, включаючи блінди з м'яса й птиці, виймаються з печі злегка неготовими і їм дають деякий час, щоб вони дійшли до готовності. За цей час внутрішня температура їжі піднімається на 3° – 8°С.

Час відстоювання

Їжі часто дають постояти від 3 до 10 хвилин після того, як вона вийнята з мікрохвильової печі. Звичайно, їжу на час відстоювання накривають для збереження тепла, за винятком випадків, коли вона повинна підсочнити зовні (наприклад, деякі пироги й бісквіти). Відстоювання дозволяє довести їжу до готовності, а також дозволяє змішатися її змінні букуету й ароматів.

Чищення вашої печі

1 Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті

Краплі їжі або пролиті рідини прилипають до стінок печі й попадають між ущільнювачами й поверхнею дверцят. Найкраще відразу же видалити їх за допомогою вологої ганчірки. Крихти їжі й краплі будуть поглинати мікрохвильову енергію й збільшувати час приготування. За допомогою вологої ганчірки видаліть всі крихти й залишки їжі, що знаходяться між дверцятами й ущільнювачами печі. Ці місця необхідно чистити особливо ретельно для забезпечення надійного закривання дверцят. Видаліть краплі жиру із внутрішніх поверхонь намиленою ганчіркою, потім змийте ганчіркою мило й протріть насухо. Не користуйтеся твердими або абразивними миючими засобами. Склінний піднос можна мити вручну або в машині для миття посуду.

2 Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті

Чистіть зовнішні поверхні з використанням м'якого мила й теплої води, потім змийте мило й насухо протріть корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником. Щоб запобігти ушкодженню внутрішніх елементів печі, не дозволяйте воді просочитися у вентиляційні отвори. Для чищення панелі керування відкрите дверцята, щоб запобігти випадковому увімкненню печі. Витріть панель спочатку вологою ганчіркою, а потім одразу сухою м'якою ганчіркою. Після закінчення чищення натисніть кнопку Стоп/Відміна.

3 Якщо пара сконденсується усередині або ззовні печі по периметру дверцят, витріть панелі м'якою ганчіркою. Це може відбутися, якщо мікрохвильова піч працює в умовах високої вологості, отже це не свідчить про несправність печі.

4 Дверцята й ущільнювачі дверцят повинні підтримуватися в чистоті. Для чищення користуйтеся тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змийте мило й ретельно витріть насухо. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ, ТАКИМИ ЯК МИЮЧІ ПОРОШКИ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирати їх вологою ганчіркою.

Відповіді на найчастіші питання

Питання. Чому не горить освітлення в камері печі?

Відповідь. Для цього може бути кілька причин:

Перегоріла лампочка в печі.

Дверцята печі не закриті.

П. Чи пропускає мікрохвильову енергію оглядове вікно у дверцятах печі?

В. Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, зроблені такої величини, щоб вони пропускали світло, але не дозволяють проходити мікрохвильової енергії.

П. Чому при натисканні кнопки на панелі керування подається звуковий сигнал?

В. Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал уведений у пам'ять печі.

П. Чи буде мікрохвильова піч ушкоджена, якщо її включити тоді, коли вона порожня?

В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або не встановивши туди скляний піднос.

П. Чому яйця іноді "вибухають"?

В. Коли ви запікаєте, смажете яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може "вибухнути" з причини нагромадження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шкарпупі.

П. Чому рекомендується дати їжі постояти після того, як закінчився час її готування в печі?

В. Після того, як готування їжі з використанням мікрохвиль закінчилося, вона продовжує готуватися під час "відстоювання". Цей час дозволяє їжі дійти до готовності по всьому її обсязі.

Тривалість часу відстою залежить від щільності їжі.

П. Чи можна готувати в мікрохвильовій печі повітряну кукурудзу?

В. Так, за допомогою одного із двох методів, описаних нижче.

1 З використанням посуду для готування повітряної кукурудзи, розробленого спеціально для мікрохвильової печі.

2 З використанням наявної в продажі упакованої повітряної кукурудзи, призначеної для мікрохвильової печі. При цьому на упакуванні зазначено час готування й рівень потужності, що потрібно використати.

ТОЧНО ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ ПО ГОТУВАННЮ ПРОДУКТУ, НАДАНІ ЙОГО ВИРОБНИКОМ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПІЧ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ. ЯКЩО КУКУРУДЗА НЕ ПЕРЕТВОРиться В ПОВІТРЯНУ ПРОТЯГОМ ЗАЗНАЧЕНОГО НА УПАКУВАННІ ЧАСУ, ПРИПИНЬТЕ ГОТУВАННЯ.

Продовження готування може привести до зайнання кукурудзи.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

НИКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ ПАКЕТАМИ З ОБГОРТОВОГО ПАПЕРУ. НИКОЛИ НЕ РОБІТЬ СПРОБИ ПОВТОРНО ГОТУВАТИ ЗЕРНА, ЩО НЕ РОЗІРВАЛИСЯ.

П. Чому моя піч не завжди готує так швидко, як це зазначено в повареній книзі для мікрохвильової печі?

В. Зверніться до вашої куховарної книги ще раз, щоб перевірити, чи точно ви виконали всі наявні інструкції й з'ясувати, які причини можуть викликати зміни часу готування. Зазначений у повареній книзі час готування й рівні потужності запропоновані з урахуванням того, щоб запобігти пересмаженню й підгорянню їжі – проблему, що найчастіше виникає в період освоєння прийомів готування їжі в мікрохвильовій печі. Варіації розміру, форми, ваги й товщини їжі можуть привести до більш тривалого часу готування. Як у випадку користування звичайною кухонною плитою, доповніть вказівки повареної книги власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності готування їжі.

Інформація щодо монтажу мережного штепселя/ Технічні характеристики

⚠ Попередження

Цей виріб повинен бути заземленим

Дроти в мережному шнурі пофарбовані у відповідності з наступним кодом:

СИНІЙ ~ нейтральний
КОРИЧНЕВИЙ ~ під напругою
ЖОВТО-ЗЕЛЕНИЙ ~ земля

Якщо ці кольори дротів не співпадають з кольоровими мітками на вашому штепселі, зробіть наступне:

Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту штепселя, позначеному буквою N або що має ЧОРНИЙ колір.

Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту штепселя, позначеному буквою L або що має ЧЕРВОНИЙ колір.

Дріт ЖОВТО-ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, який позначений буквою E або символом “”.

Якщо мережний шнур виробу ушкоджений, для безпеки його повинен замінити представник фірми-виробника, її агент по обслуговуванню або особа, що має аналогічну кваліфікацію.

Устаткування відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні

Технічні характеристики

АТ УГЕЕ РІАТ УГЕЕ РІУ	АТ УГЕЕ РІАТ УГЕЕ РІУ
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Вихідна потужність	800 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	455 мм (Ш) x 284 мм (В) x 312 мм (Г)
Мікрохвилі	1200 Вт

⚠ Попередження

Прилад не призначений для користування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними і розумовими здібностями, або особами з недостатніми досвідом і знаннями, без нагляду або інструктажу по користуванню приладом з боку особи, відповіальної за безпеку вищезгаданих осіб.



Утилізація старого пристріо

1. Коли на пристрії є знак перекресленого сміттєвого баку на колесах, це означає, що цей виріб підпадає під дію Європейської Директиви, European Directive 2002/96/EC.
2. Всі електричні вироби треба викидати не до звичайних муніципальних смітників, а до спеціальних споруд призначених державою або місцевою владою.
3. Належна утилізація Вашого старого пристріо допоможе запобіганню потенційних негативних наслідків для навколошнього середовища та здоров'я людей.
4. За більш детальною інформацією щодо утилізації старого пристріо звертайтесь до місцевої влади або крамниці, де Ви придбали пристрій.



	Телефон	Интернет
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	kz.lgservice.com	2255
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0003-271
Литва	lt.lgservice.com	8-800-30-800
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990